

# Der erste Jever-Wein soll im Schloss-Keller reifen

**LESE** „Jever Terrassen-Winzerverein“ brachte nahezu 70 Kilogramm Trauben zum Keltern / Saftige Früchte



Norbert Kirzeder freut sich über pralle Trauben.



Michael Weinhold bei der Lese. BILDER: PRIVAT

20 Liter Rotwein vergären derzeit auf der Maische.

**JEVER/LIA** – Glückliche Hobby-Winzer in Jever: Die erste Weinlese ist abgeschlossen. Bei herrlichem Sonnenschein haben die Mitglieder des im August gegründeten „Jever Terrassen-Winzervereins“ auf fünf verschiedenen Süd-Terrassen Wein gelesen und danach insgesamt nahezu 70 Kilogramm Trauben zum Keltern bringen können. Die Trauben wurden von den

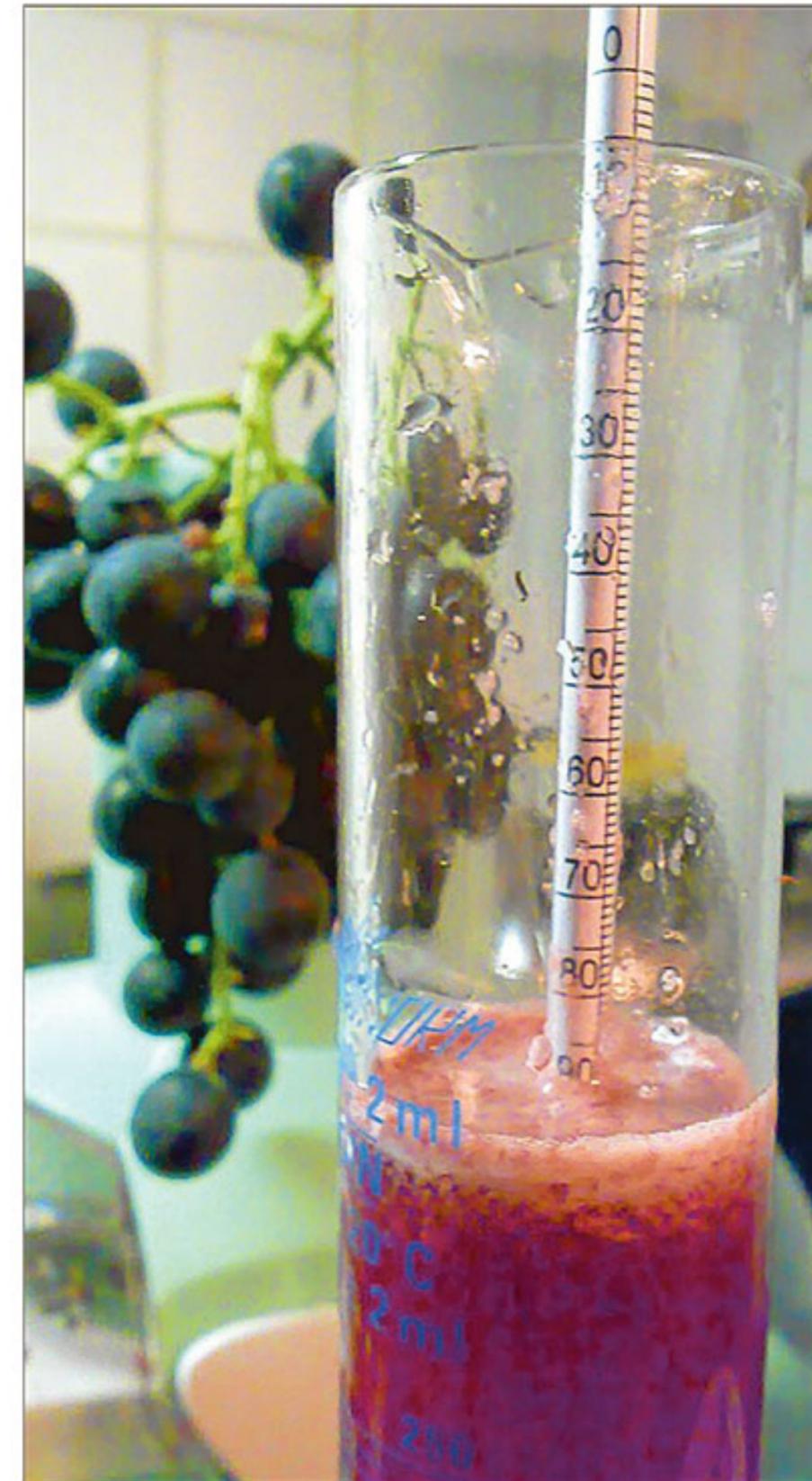
Rispen getrennt und nur die gesunden und reifen Trauben weiterverarbeitet. 20 Liter Rotwein vergären nun auf der Maische, und etwa 20 Liter weißer Most kommen noch hinzu.

Damit ist nach der Ankündigung auf der Jahreshauptversammlung des Freundeskreises Schlossmuseum (wir berichteten) im April und der Vereinsgründung nun der erste Meilenstein auf dem Weg zum ersten „Jever-Wein“ gelungen. „Ich danke allen unseren zehn Mitgliedern für ihre Unterstützung und vor allem

natürlich für ihre Trauben, ohne die dieser Erfolg nicht denkbar gewesen wäre“, erklärte Vereinsmitglied Holger Hildebrand.

Im Ergebnis könne man ein durchschnittliches Mostgewicht von rund 70 Grad Oechsle aufweisen, wobei Norbert Kirzeder mit 90 Grad Oechsle auf seiner Südterrasse unter der Pergola einen Spitzenwert vorweisen konnte, freut sich Hildebrand. Somit könnten die Hobby-Winzer mit rund neun bis zehn Vol % Alkohol des ersten Jever-Weines rechnen. Die besten Erträge habe es auf Terrassen gegeben, die mit einer Pergola überdacht sind. Leider hatten an einigen Trauben auch die Amseln ganz Arbeit geleistet.

Nach Abschluss der Gärung will der Verein dann Kontakt mit dem Schloss aufnehmen, wo der Wein im Keller zur Reife gebracht werden soll. Die Winzer hoffen, dass sie etwa 100 Flaschen des 2010er Jahrgangs „Jever-Wein“ abfüllen können. Die erste Probe des jungen Jever-Wein wollen die jeverschen Winzergenossen im Dezember verkosten.



Was sich hier im Reagenzglas entfaltet, soll einmal der erste „Jever-Wein“ werden.

Ein Meilenstein auf dem Weg zum ersten „Jever-Wein“: Der neu gegründete „Jever Terrassen-Winzerverein“ hat nun bei herrlichem Sonnenschein seine erste Weinlese abgeschlossen. Der Verein, der mittlerweile zehn Mitglie-

der hat, hat insgesamt rund 70 Kilogramm Trauben zur Keltern bringen können, die auf fünf verschiedenen Südterrassen gelesen wurden. Unser Foto zeigt Frank Hansmann mit einem Teil der Trauben.