

Regent-Trauben bringen es auf 100 Grad Oechsle

Terrassenwinzer versprechen sich viel

vom Jahrgangswein 2014

von [Dietmar Reck](#)



Holger Hildebrand (links) und Heinz Räupert: Der Refraktometer zeigt die Konzentration des Zuckers im Traubensaft optisch an – er steht bei 100 Grad Oechsle.

Bild: Terrassenwinzer

JEVER - Bei den Terrassenwinzern Jever beginnt an diesem Mittwoch die Weinlese: Chef-Winzer Holger Hildebrand hat am Dienstag schon einmal das Mostgewicht bei mehreren Weinbauern gemessen – und freute sich über 100 Grad Oechsle bei Trauben von Regent-Reben, die geschützt unter einer Pergola Am Hillemsen Hamm in Jever und an der Alten Schanze in Heidmühle stehen.

Im Allgemeinen liegt das Mostgewicht eines mittleren Jahrgangs in Deutschland zwischen 70 und 80 Grad Oechsle. Das Mostgewicht ist ein Maß für den Anteil der gelösten Stoffe – insbesondere des Zuckers – im Traubensaft oder -Most. Ein hoher Zuckergehalt bedeutet, dass der Wein einen besonders hohen Alkoholgehalt haben wird – denn bei der Gärung wandeln Hefebakterien Zucker in Alkohol um.

Ob der Wein auch vom Geschmack her gut wird, hängt allerdings von vielen weiteren Faktoren ab. „Aber Alkohol ist ja auch Geschmacksträger – deshalb verspreche ich mir schon viel vom Jahrgang 2014“, sagt Holger Hildebrand. „Wir freuen uns auf jeden Fall über das Ergebnis: Das spornt an und motiviert“, sagt er.

Eine erste Weinlese fand bereits Anfang September statt – den daraus gewonnenen „Roten Sauser“ verkosten die Terrassenwinzer am Donnerstag, 2. Oktober, bei ihrem 16. Konvent, ab 19 Uhr bei Holger Hildebrand, Mühlenstraße 27 in Jever.

Dann gibt es auch Zahlen und Fakten zum Weinjahr, einen Ausblick auf 2015 und es werden neue Terrassenwinzer in die Gemeinschaft aufgenommen.