

## **Scheurebe Trockenbeerenauslese mit 235°Oechsle geerntet**

In diesem Jahr noch auf einen Eiswein zu warten, dazu hatte das Team vom Weingut Friedrich Kiefer keine Geduld mehr. Am 17. Dezember zog ein Team mit 6 Personen bei 20°C in die Reben und erntete, womit keiner gerechnet hat: Eine Scheurebe Trockenbeerenauslese mit 235 Grad Oechsle. Das entspricht über 550g gelöstem Zucker pro Liter Most.

Aus diesem edelsüßen Most kann das Weingut einen ganz besonderen Tropfen kreieren, der auch noch in 20 Jahren ganz frisch sein wird.

Somit hat es das Weingut wie zuletzt im Jahr 2009 geschafft, mit einem Jahrgang alle edelsüßen Prädikatsweinstufen in den Keller zu holen. Denn neben der Trockenbeerenauslese wurden bereits im Oktober eine Auslese und eine Beerenauslese von der Scheurebe geerntet.

Das Weingut hat sich schon in den vergangenen Jahren auf edelsüße Scheureben spezialisiert. Im Verkauf sind momentan eine 2011er Scheurebe Auslese und ein 2012er Scheurebe Eiswein. Die 2015er Scheurebe Trockenbeerenauslese wird ca. ab April im Verkauf sein.

Das Foto zeigt den Inhaber Martin Schmidt beim Einmaischen der Trauben.

Weingut Friedrich Kiefer KG  
Geschäftsführung Martin Schmidt  
Vertriebs- und Marketingleitung: Vera Wiedemann  
Bötzing Str. 13  
79356 Eichstetten am Kaiserstuhl  
Tel. 07663/1063

