

## Öchsle, Lese und Weinqualität

Wenn Ende September / Anfang Oktober die Trauben ihre volle Reife erreicht haben, rund 100 Tage nach der Reblüte, beginnt die Lese, die für den Winzer den krönenden Abschluss eines arbeitsreichen Jahres darstellt.



Je nach Sorte und Lage, reifen die Trauben unterschiedlich schnell. Deshalb sind die Winzer in dieser Zeit ständig im Rebberg und kontrollieren, ob ihre Trauben schon die optimale Reife erreicht haben. Nur vollreife, aromatische Trauben ergeben später einen qualitativ hochwertigen, schmackhaften Wein.

Außerdem müssen Rotweintrrauben eine intensive blauschwarze Farbe aufweisen, damit der Wein seine dichte, rote Farbe erhält.

Gemessen wird der Reifegrad mit dem Refraktometer, oder der Mostwaage. Diese zeigen an, wie viel Zucker und Extraktstoffe in den Beeren eingelagert sind, ausgedrückt in Öchsle-Grade, durch die die Weine später in entsprechende Qualitätsstufen eingeteilt werden.

Wie viele Öchsle-Grade und welche Qualität jeweils erreicht werden können, hängt nicht nur von der Lage, der Sorte und der Witterung ab, sondern auch von der Arbeit des Winzers, einer optimalen Pflege des Rebbergs und einer Mengenreduzierung.

	Qualitätswein	Kabinett	Spätlese	Auslese	Beerenauslese
Gutedel	63°	76°	86°	102°	128°
Müller-Thurgau	66°	76°	89°	102°	128°
Weißer Burgunder	69°	82°	92°	105°	128°
Regent	69°	82°	92°	105°	128°
Spätburgunder	69°	85°	95°	105°	128°