vinetur

Süßweine bieten eine Welt der Komplexität und Tradition jenseits des Desserttisches

Vom Eiswein bis hin zu befestigten Klassikern - diese seltenen und arbeitsintensiven Weine erzielen hohe Preise und werden von Sammlern weltweit bewundert.

Montag, 25. August 2025



Süßweine, oft auch als Dessertweine bezeichnet, sind eine einzigartige Kategorie in der Welt des Weins. Diese Weine enthalten eine erhebliche Menge an natürlichem Restzucker, der ihnen ihre charakteristische Süße verleiht. Im Gegensatz zu trockenen Tafelweinen werden Süßweine aufgrund ihres reichhaltigen und üppigen Profils in der Regel zu einem Dessert oder sogar als Dessertwein genossen. Es gibt keine allgemeingültige rechtliche Definition dafür, was ein Süß- oder Dessertwein ist. In den Vereinigten Staaten wurde früher jeder Wein mit einem Alkoholgehalt von mehr als 14 % als Dessertwein eingestuft, vor allem weil viele Weine mit Alkohol angereichert waren. In Europa bezieht sich der Begriff im Allgemeinen auf Weine mit hohem Zuckergehalt. Trotz ihres Nischenstatus und der relativ geringen Produktionsmengen werden Süßweine von Liebhabern und Sammlern sehr geschätzt. Ihre hohen Preise sind oft das Ergebnis arbeitsintensiver Produktionsmethoden und geringer Erträge.

Bei der Herstellung von Süßwein geht es vor allem darum, dass die Trauben oder der Traubenmost so viel Zucker enthalten, dass die Gärung ihn nicht vollständig in Alkohol umwandeln kann und das Endprodukt eine natürliche Süße erhält. Um diese Zuckerkonzentration zu erreichen, werden verschiedene klassische Methoden angewandt, die jeweils zu unterschiedlichen Süßweinstilen führen.

Eine Methode besteht darin, die Trauben an der Rebe einzufrieren, wie es bei der Herstellung von Eiswein geschieht. Die Trauben werden auf natürliche Weise im Weinberg gefroren und in der Regel bei Temperaturen um -7 °C oder darunter geerntet. Die gefrorenen Trauben ergeben beim Pressen nur eine kleine Menge hochkonzentrierten Saftes, was zu intensiv süßen und dennoch delikaten Weinen mit hohem Säuregehalt führt. In Deutschland und Österreich wird in kleinen Mengen Eiswein aus Rieslingtrauben hergestellt, wenn das Wetter es zulässt, während Kanada, insbesondere auf der Niagara-Halbinsel in Ontario, zum weltweit führenden Hersteller von Eiswein geworden ist. Kanadischer Eiswein wird aus Sorten wie Vidal Blanc und Riesling hergestellt und ist international für seine Qualität bekannt.

Eine weitere uralte Technik ist das Trocknen der Trauben vor der Gärung, um Zucker und Aromen zu konzentrieren. Dazu werden die Trauben auf Strohmatten oder -gestellen ausgelegt oder an der Rebe luftgetrocknet. Das Verfahren ist in Italien als appassimento bekannt, und die daraus resultierenden Weine werden passito genannt.

Bemerkenswerte Beispiele sind Vin Santo aus der Toskana sowie Recioto di Soave und Recioto della Valpolicella aus Venetien. In Frankreich wird in Regionen wie dem Jura Vin de Paille (Strohwein) hergestellt, während in Österreich Strohwein nach ähnlichen Methoden erzeugt wird. Die südafrikanische Region Constantia ist berühmt für den Vin de Constance, einen legendären Süßwein, der aus spät gelesenen Muskatellertrauben hergestellt wird, die an der Rebe reifen.

Einige der berühmtesten Süßweine der Welt werden mit Hilfe der Edelfäule, auch Botrytis cinerea genannt, hergestellt. Dieser Pilz befällt reife Trauben unter bestimmten feuchten Bedingungen, so dass sie schrumpfen, den Zucker konzentrieren und einzigartige Aromen entwickeln. Sauternes in Bordeaux ist vielleicht die berühmteste Region für Botrytis-Weine, wobei Weingüter wie Château d'Yquem einige der begehrtesten Flaschen herstellen. Weitere bemerkenswerte Botrytis-Weine sind Tokaji Aszú aus Ungarn, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese aus Deutschland und Österreich sowie Sélection de Grains Nobles aus dem Elsass. Diese Weine sind bekannt für ihre intensive Süße, die durch einen hohen Säuregehalt und komplexe Aromen von Honig und Marmelade bis hin zu getrockneten Aprikosen und Gewürzen ausgeglichen wird.

Verstärkte Süßweine verfolgen einen anderen Ansatz, indem sie die Gärung durch die Zugabe von destilliertem Alkohol, in der Regel Traubenbrand, frühzeitig stoppen. Durch dieses Verfahren bleibt der Restzucker erhalten, während der Alkoholgehalt erhöht wird. Das Ergebnis sind kräftige und süße Weine, die in der Regel zwischen 16 und 20 % Alkoholgehalt aufweisen. Portwein aus dem portugiesischen Douro-Tal ist einer der bekanntesten befestigten Süßweine, der in Stilen wie Ruby Port, Vintage Port und Tawny Port erhältlich ist. Die spanische Region Jerez produziert Pedro Ximénez (PX) Sherry und Moscatel Sherry - beide extrem süß und reichhaltig -, während Madeira von der portugiesischen Insel Madeira die Sorten Malmsey und Bual anbietet, die aufgrund ihres einzigartigen Erhitzungsverfahrens während der Reifung sowohl süß als auch langlebig sind.

In Frankreich werden in Regionen wie dem Languedoc-Roussillon und dem Rhône-Tal mehrere befestigte Süßweine hergestellt, die als vins doux naturels bekannt sind. Beispiele hierfür sind Muscat de Beaumes-de-Venise und Banyuls, für die Muscat- bzw.

Grenache-Trauben verwendet werden. In Griechenland gibt es auch traditionelle gespritete Weine wie den Mavrodaphne von Patras und den Muscat von Samos, während auf Zypern der Commandaria hergestellt wird - ein historischer Dessertwein aus sonnengetrockneten Trauben, der auch gespritet sein kann.

Süßweine werden in der Regel nur in kleinen Mengen hergestellt, da die Risiken groß sind - die Witterungsbedingungen können ganze Ernten zerstören, die für die Herstellung von Eiswein oder Edelfäule bestimmt sind - und weil die Erträge bei der Konzentration des Zuckers durch Trocknen oder Gefrieren gering sind. Diese Seltenheit trägt dazu bei, dass sie im Vergleich zu normalen Tafelweinen teurer sind.

Süßweine lassen sich je nach Stilrichtung sehr unterschiedlich kombinieren, aber häufig werden sie mit Blauschimmelkäse, Desserts auf Nussbasis, Schokoladenkonfekt oder Obstkuchen serviert oder einfach nur als Genuss nach dem Essen genossen. Viele Süßweine haben dank ihres hohen Zucker-, Säure- oder Alkoholgehalts ein bemerkenswertes Alterungspotenzial.

Von den eisigen kanadischen Weinbergen bis zu den sonnenverwöhnten Hängen des Mittelmeers und den nebligen Flusstälern in Frankreich und Ungarn zeigen Süßweine eine bemerkenswerte Vielfalt an Techniken und Geschmacksrichtungen. Jede Methode verwandelt die Trauben in etwas Außergewöhnliches - Weine, die nicht nur süß sind, sondern auch Komplexität, Ausgewogenheit und ein Gefühl für den Ort bieten, der Weinliebhaber auf der ganzen Welt in seinen Bann zieht.