

## Eiswein – ein besonderer Tropfen

### 1. Welche Information findest du im Text? Wähle die richtige Antwort aus.

1. „Eiswein“ ...

- a) entsteht, wenn man Weinflaschen zu Hause ins Eisfach legt.
- b) ist ein Mischgetränk aus Wein und Eiswürfeln.
- c) hat mit Eis nur im übertragenen Sinn etwas zu tun.

2. Die Trauben für den Eiswein ...

- a) müssen in besonderen Kühlhäusern reifen.
- b) gehören zu einer speziellen Sorte.
- c) werden nur bei Frost geerntet.

3. Die Herstellung von Eiswein ...

- a) führt bis ins alte Rom zurück.
- b) begann in den USA und Kanada.
- c) wurde ursprünglich im Weinland Deutschland erfunden.

4. Winzer Hans aus dem Rheingau ...

- a) würde gerne ausschlafen.
- b) weiß genau über die physikalischen Eigenschaften seines Eisweins Bescheid.
- c) findet, die Eisweinherstellung grenze an Zauberei.

5. Eiswein hat einen besonderen Geschmack, weil er ...

- a) mehr Zucker, aber weniger Alkohol enthält, als andere Weine.
- b) mehr Zucker und Alkohol enthält, als andere Weine.
- c) weder Zucker noch Alkohol enthält.

6. Eiswein herzustellen ...

- a) ist kaum mit Risiken verbunden.
- b) verursacht keine hohen Kosten.
- c) ist für die Winzer keine zuverlässige Einnahmequelle.

7. Der britische Weinkenner Stuart Pigott findet den deutschen Eiswein ...

- a) besonders frisch und leicht im Geschmack.
- b) langweiliger als den Eiswein aus den USA .
- c) viel zu würzig.

## 2. Wie heißen die Sätze im Passiv? Forme die Verben um – achte dabei auch auf die Artikel.

1. Die Winzer ernten die gefrorenen Trauben früh am Morgen, wenn es am kältesten ist.

Die Trauben müssen von  Winzern früh am Morgen   
, wenn es am kältesten ist.

2. Das Weingesetz schreibt vor, wie die Winzer die Trauben lesen, keltern und lagern sollen.

Wie die Winzer die Trauben lesen, keltern und lagern sollen,    
Weingesetz .

3. Die rheinhessischen Winzer haben eher zufällig entdeckt, wie man Eiswein herstellt.

Wie man Eiswein herstellt,  von  rheinhessischen Winzern  
eher zufällig .

4. Ein Winzer misst das Mostgewicht seiner Lese in Oechsle.

Das Mostgewicht seiner Lese  von  Winzer in Oechsle  
.

5. Während der Gärung wandeln die Hefepilze den Zucker im Most in Alkohol um.

Während der Gärung  der Zucker im Most von  Hefepilzen in  
Alkohol .

6. In den USA oder Kanada frieren einige Winzer die Trauben künstlich ein.

In den USA oder Kanada  die Trauben von  Winzern künstlich  
.

7. Der britische Weinkritiker Stuart Pigott empfiehlt, Eiswein pur oder als Dessertersatz zu servieren.

Eiswein pur oder als Dessertersatz zu servieren,  von   
britischen Weinkritiker Stuart Pigott .

### 3. Welcher Begriff passt? Ordne richtig zu.

freudig	kostspielig	krönend	weltberühmt	subtil	risikoreich	langlebig	zuckersüß	typisch
---------	-------------	---------	-------------	--------	-------------	-----------	-----------	---------

Eiswein ist ein besonderer Wein – durch seine spezielle Herstellungsweise schmeckt er . Trotz seines intensiven Geschmacks ist er dabei nicht unangenehm, sein Duft wird von Kennern als sehr fein, , beschrieben. Die deutschen Weingebiete sind nicht nur wegen ihres Eisweins . Für viele Gebiete wie den Rheingau sind Weinberge e Erscheinungsbilder in der Landschaft. Eiswein herzustellen ist im Gegensatz zur Herstellung anderer Weinsorten sehr . Auch wird die Herstellung durch spezielle Vorbereitungsmethoden und Materialien schnell . Am Ende lohnt es sich jedoch, denn Eiswein ist im Vergleich zu anderen Weinen er. Und an einem heißen Sommertag kann ein erfrischender Eiswein auch als er Abschluss eines Essens serviert werden und für eine e Überraschung bei den Gästen sorgen.

[katfig / beawar]