Eiswein – ein besonderer Tropfen

Aufgaben zum Text

1. Prüf dein Textverständnis!
Hör dir das Audio an. Sind die Aussagen richtig oder falsch? Wähl aus. Du kannst den Text auch noch einmal im Manuskript durchlesen.

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.

2. Übe das Passiv!
Setz die Verben ins Passiv – 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. Übe die Vokabeln!
Welcher Begriff passt? Ordne richtig zu.

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.

a) freudig
b) kostspielig
c) krönend
d) weltberühmt
e) subtil
f) risikoreich
g) langlebig
h) zuckersüß
i) typisch

Autorin: Beatrice Warken