

# Edler Tropfen zu 100 Prozent aus Taucha

Beim Tauchaer Schlossverein begann die Weinlese

Von Reinhard Rädler

**Taucha.** „Das wird wieder ein guter Tropfen“, freute sich Elke Kabelitz, die Schlosswinzerin des Tauchaer Schlossvereins, während sie mit zwölf Männern und Frauen beim Entrappen der frisch geschnittenen Trauben beschäftigt war. Damit wird fachmännisch das Abbeeren der Stiele und Stengel von den Trauben bezeichnet.

Etwa 60 Kilo der weiße Rebsorte Birstaler Muskat waren bei der Weinlese am Donnerstagvormittag zusammengekommen. Sie werden die Grundlage für einen hochprozentigen Traubenbrand bilden, der in der Destillerie Büchner in Langenbogen in der Nähe des Süßen Sees gebrannt wird. Mit einem Mostgewicht zwischen 70 und 90 Oechsle fiel die diesjährige Wein-



**Viele Hände, schnelles Ende: Mitglieder des Schlossvereins mit Schlosswinzerin Elke Kabelitz (l.) beim Entrappen der frischen Trauben.** FOTO: REINHARD RÄDLER

lese trotz weniger Regen besser aus, als im Vorjahr. Aus der Ernte 2019 gab es deshalb aus den weißen Trauben nur einen Apfel-Trauben-

saft.

„Ende September wollen wir dann die Reben der roten Dornfelder-Keltertraube schneiden. Es

könnten gut 250 Kilogramm werden“, hofft die Schlosswinzerin. „Im vergangenen Jahr hat uns die Lese 270 Flaschen 'Tauchaer Schlosswein' gebracht, die wie immer von der Kelterei des Weingutes Rollsdorfer Mühle für uns verarbeitet wurden. Ende Oktober werden wir den 2019-er Jahrgang dann küren. Dann kommt er erst in den Verkauf“, informierte Schlossvereinsvorsitzender Jürgen Ullrich. „Unser Schlosswein ist zu 100 Prozent aus Tauchaer Reben“, fügte er stolz hinzu.

Den guten Tropfen vom 18er Jahrgang kann man als außergewöhnliches, aber anregendes Souvenir aus Taucha zum Preis von zehn Euro demnächst beim Tag des offenen Denkmals am 13. September von 14 bis 19 Uhr auf dem Rittergutsschloss erwerben.