

Verschiedene Ausbauvarianten bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

Vergleich verschiedener Ausbauvarianten – fruchtig – modern – komplex bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 01.10.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 331	
pH Wert: 3,31	Säure 8,0 g/l	18,5° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
25 mg/l SO ₂ in Most		

Variante 1 fruchtig	5 ml/hl Preziso MS flüssig 100 ml/hl Preziso Mostgelatine 100 g/hl Preziso Mostbentonit Vergoren mit Preziso weiss&fruchtig bei 16°C Gärtemperatur 2x 30 g/hl Preziso BasisB in die Gärung
Variante 2 modern	3 g/hl Preziso Mazeration C 100 ml/hl Preziso Mostgelatine 100 g/hl Preziso Mostbentonit 2 g/hl Preziso Tannin GS Vergoren mit Preziso Unique bei 18°C Gärtemperatur 1x 30 g/hl PlusB und 1x 30 g/hl BasisB in die Gärung
Variante 3 komplex	3 g/hl Preziso Mazeration C 100 ml/hl Preziso Mostgelatine 100 g/hl Preziso Mostbentonit 35 g/hl Preziso Chips AM 35 g/hl Preziso Chips FR Vergoren mit Preziso weiss&komplex bei 18°C Gärtemperatur 2x 30 g/hl Preziso PlusB in die Gärung

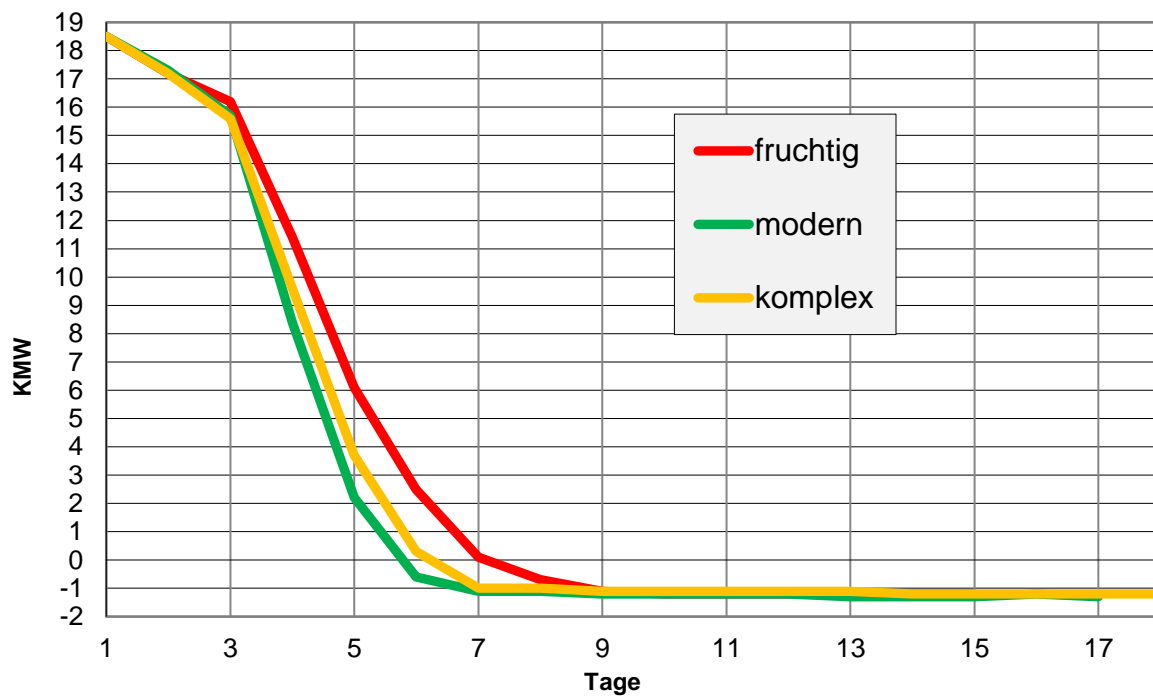
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die verschiedenen Varianten beziehen sich auf das Preziso Handbuch für die Weinbereitung.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	15 Tage	12,3 %	1,0 g/l	8,5 g/l	3,18	3,2	3,6
Variante 2	17 Tage	12,2 %	0,8 g/l	7,8 g/l	3,22	3,0	3,7
Variante 3	18 Tage	12,3 %	0,9 g/l	8,3 g/l	3,25	3,1	3,5

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL GV 2019 Ausbaustufen vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

