

# Grüner Veltliner 2013 – Bewässerung und Düngung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

## Einfluss von Wassergabe und Blattdünger auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesedaten

Altenberg Kreuz Ludwig	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 11.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	

<b>Variante 1</b>	Keine Bewässerung – Magnesiumdüngung
<b>Variante 2</b>	Keine Magnesiumdüngung - Bewässerung
<b>Variante 3</b>	Magnesiumdüngung und Bewässerung

<b>Variante 1</b>	3 x Blattdüngung mit 1% Bittersalz
<b>Variante 2</b>	3 x Bewässerungstermine mit jeweils ca 15 mm Niederschlag
<b>Variante 3</b>	3 x Blattdüngung mit 1% Bittersalz 3 x Bewässerungstermine mit jeweils ca 15 mm Niederschlag

Mostwerte

	<b>Variante 1</b>	<b>Variante 2</b>	<b>Variante 3</b>
Mostgewicht	18,2° KMW	20,2° KMW	18,5° KMW
Gesamtsäure	7,7 g/l	9,0 g/l	9,2 g/l
pH Wert	3,27	3,32	3,14

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
15 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
200 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
50 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	
Vergoren mit Oenoferm Freddo		17° Celsius Gärtemperatur

Durchführung

Bei diesem Versuch wurde eine Tröpfchenberegnung verwendet die in ca 60 cm Höhe befestigt ist. Die Wasserversorgung erfolgt über die Wassergenossenschaft Retz – Retzbach welche auch die Bewässerungszeitpunkte vorgibt. Die Mg-Blattdüngergaben wurden mit den Pflanzenschutzmaßnahmen ausgebracht.

Alle Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst und im Glasballon entschleimt. Vergoren im 35 l Glasballon.

Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni mit je 15 Teilnehmern wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach der Rangziffer ( 1 – 2 – 3 ) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

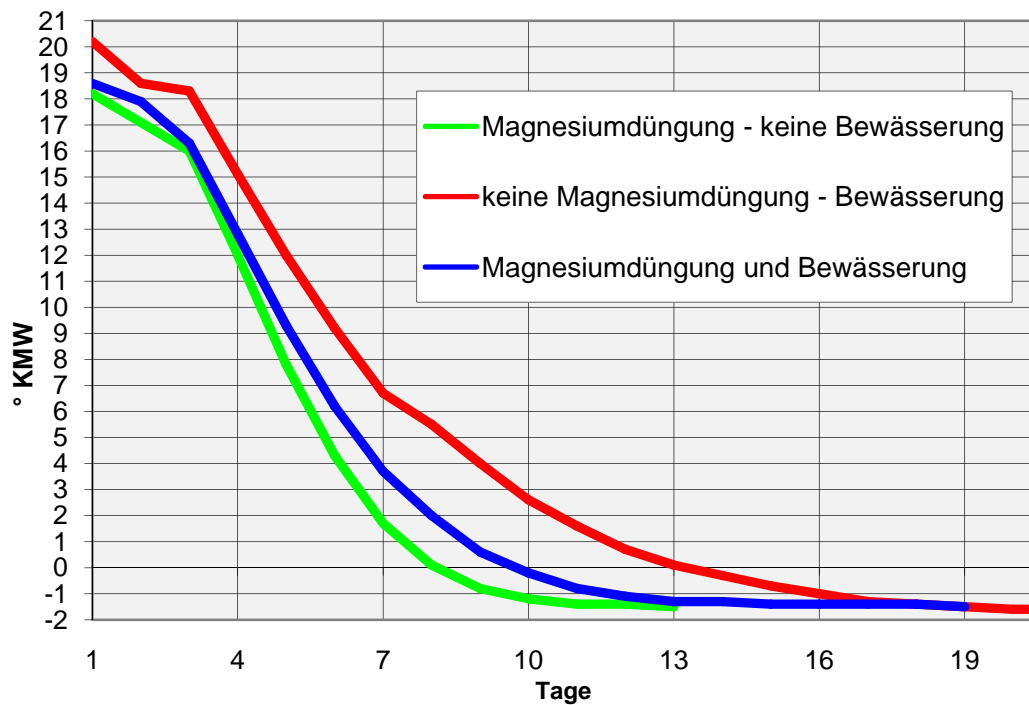
### Bemerkungen

Da es sich um eine sehr junge Anlage handelt waren besonders in der nichtbewässerten Variante teilweise starke Trockenschäden bemerkbar. An den Blättern der Variante ohne Mg-Behandlung waren jedoch keine Mangelsymptome erkennbar. Alle Weine wurden im Februar auf 6,8 g/l entsäuert.

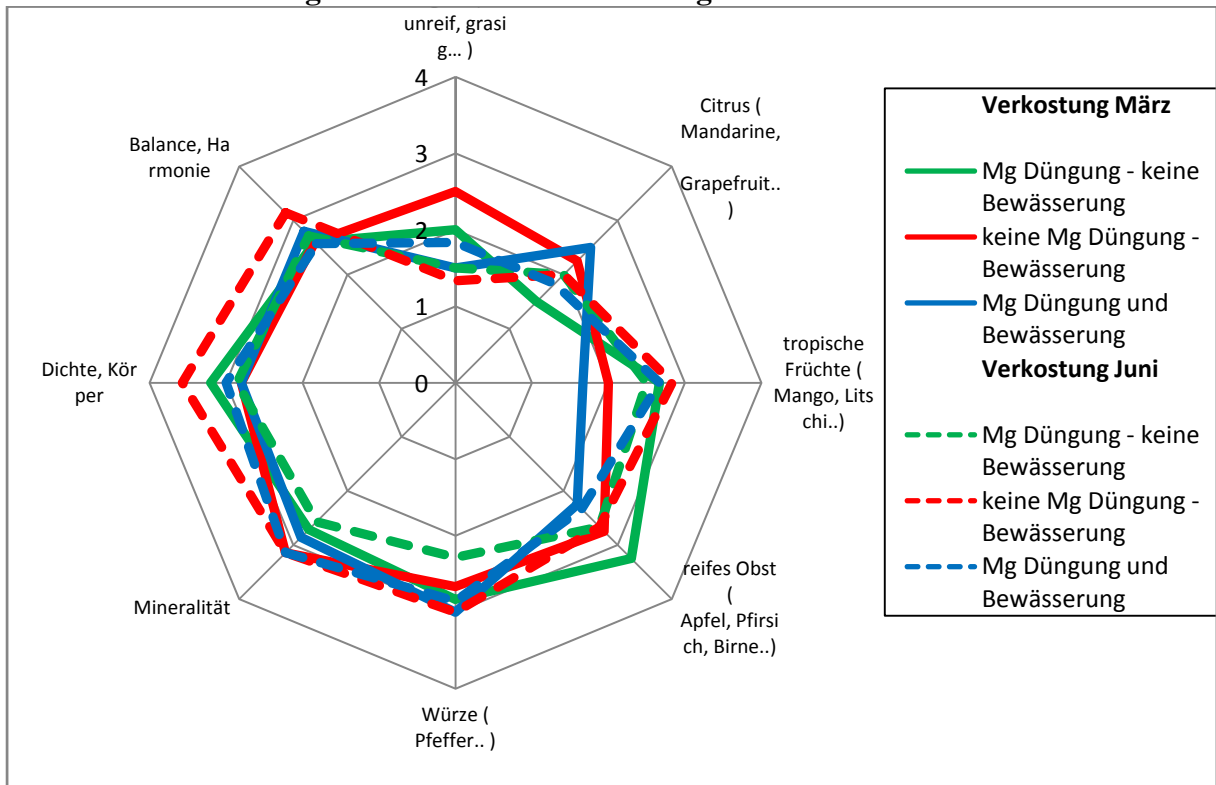
### Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	13 Tage	12,6 %	0,1 g/l	7,5 g/l	3,11	3,8	2,6
Variante 2	23 Tage	13,9 %	1,7 g/l	9,1 g/l	2,98	4,0	3,0
Variante 3	19 Tage	13,0 %	0,5 g/l	9,3 g/l	2,95	4,4	3,0

### Gärverlauf KMW



### Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



### Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

