

# Grüner Veltliner 2017 – 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	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 13.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	

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

<b>Variante 1</b>	14 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag
<b>Variante 2</b>	14 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag 3 x Blattdüngung mit 4% Bittersalz
<b>Variante 3</b>	Keine Bewässerung 3 x Blattdüngung mit 4% Bittersalz

Mostwerte

	<b>Variante 1</b>	<b>Variante 2</b>	<b>Variante 3</b>
Kg/Stock	2,08 kg	1,8 kg	1,3 kg
Mostgewicht	19,6°	19,8°	20,4°
Gesamtsäure	7,3 g/l	7,2 g/l	5,5 g/l
pH Wert	3,22	3,26	3,39

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	10 ml/hl IOC Maische/Most	in den Most
70 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Vergoren mit Oenoferm Veltliner		18° 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.

1. Termin: 18. Mai wöchentlich bis zum 24. August

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.

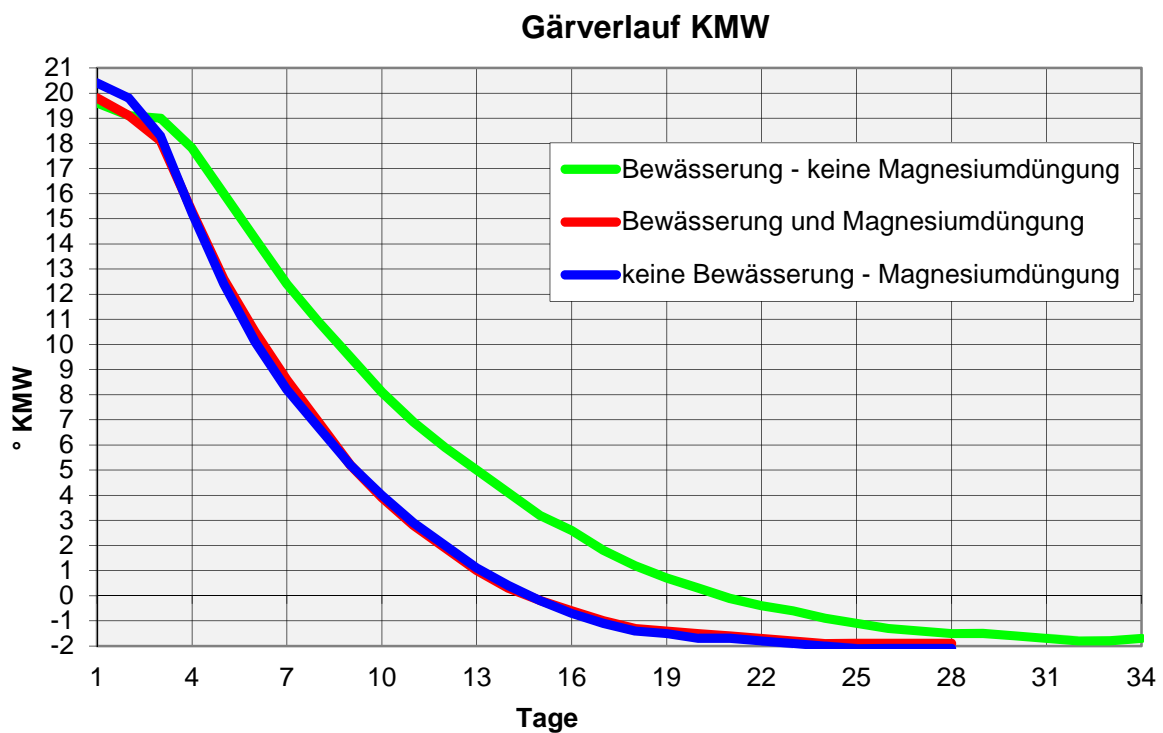
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

#### Bemerkungen

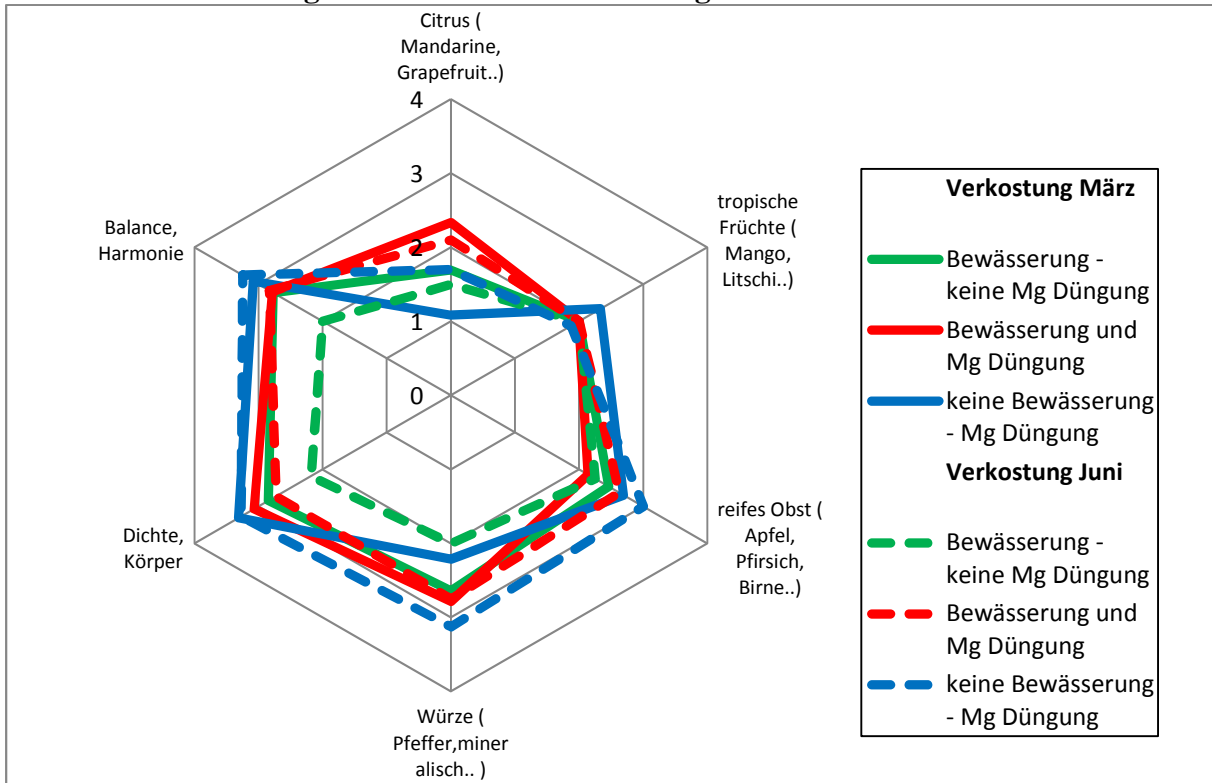
Da es sich um eine Ertragsanlage handelt waren besonders in der nichtbewässerten Variante teilweise Trockenschäden bemerkbar, insbesondere die Beeren waren schon dunkel gefärbt und eingeschrumpft. An den Blättern der Variante ohne Mg-Behandlung waren Mangelsymptome deutlich erkennbar.

#### Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	34 Tage	13,8 %	3,6 g/l	7,3 g/l	3,20	3,8	2,6
Variante 2	28 Tage	13,9 %	2,5 g/l	7,1 g/l	3,23	3,8	2,7
Variante 3	28 Tage	14,6 %	2,8 g/l	5,9 g/l	3,34	3,5	2,2



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



## Gesamteindruck nach dem 20 Punkte Schema bei Bewertungen im März und im Juni

