

# Grüner Veltliner 2019 – Bewässerung und Düngung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Frank Andreas	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

## Einfluss von Wassergabe und Blattdünger auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesedaten

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 17.09.2019	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>	4 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag
<b>Variante 2</b>	4 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	3,20 kg	3,0 kg	2,27 kg
Mostgewicht	18,6°	19,3°	20,0°
Gesamtsäure	9,1 g/l	8,2 g/l	7,0 g/l
pH Wert	3,08	3,14	3,22
Gesamtstickstoff	152	196	217

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	5 ml/hl Preziso MS flüssig	
80 ml/hl Preziso Mostgelatine	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Vergoren mit Oenoferm Veltliner	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. Aufgrund der zahlreichen Niederschläge im Jahr 2019 erfolgte nur eine eingeschränkte Bewässerung.

1. Termin: 04. Juli wöchentlich bis zum 01. 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 Juli wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Variante 1 und 2 wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

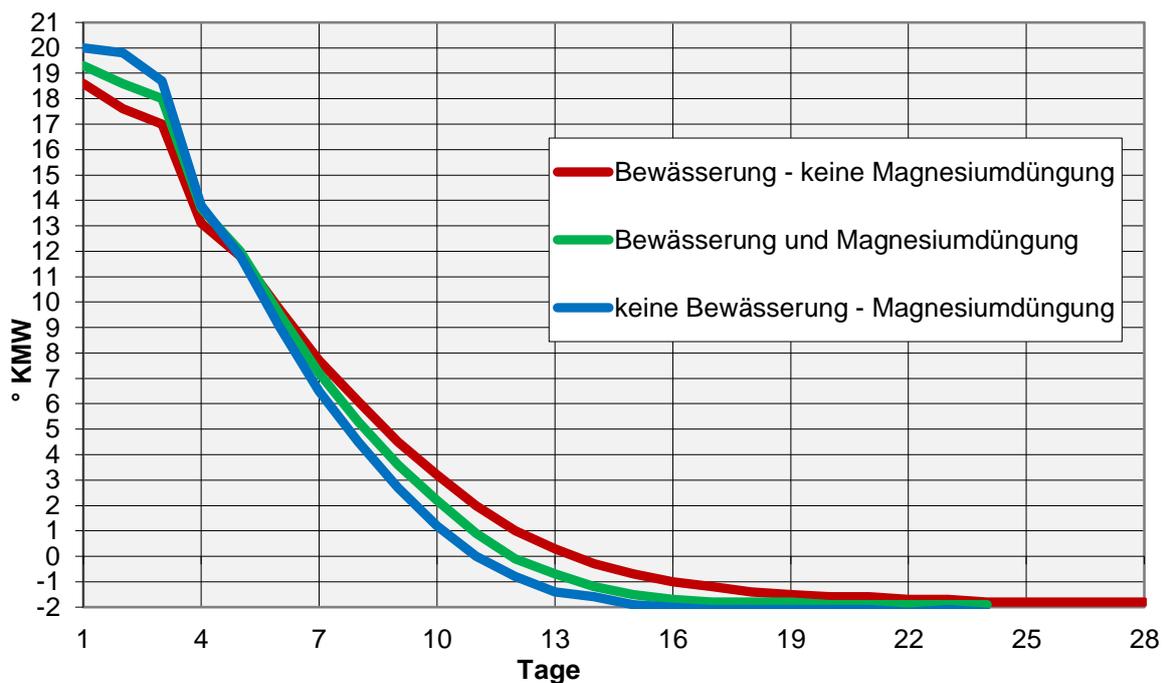
#### Bemerkungen

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	Bentonitbed
Variante 1	28 Tage	13,0 %	1,5 g/l	8,4 g/l	3,03	4,0	2,8	0 g/hl
Variante 2	24 Tage	13,6 %	0,9 g/l	8,0 g/l	3,11	3,5	2,8	30 g/hl
Variante 3	21 Tage	14,5 %	1,0 g/l	7,0 g/l	3,17	3,5	2,2	65 g/hl

#### Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner Bewässerung + Düngung 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

