

Pinot Noir 2017 Bewässerung

Bearbeiter

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

Einfluss von Wassergabe auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 19.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Bewässerung
Variante 2	Bewässerung	14 x Bewässerung mit ca 14 mm Niederschlag

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Kg/Stock
Kontrolle	19,6°	3,43	8,5 g/l	2,55 kg
Bewässerung	19,7°	3,28	8,8 g/l	2,30 kg

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Maische/Saft	In Maische CO ₂ dosiert	Maischegärung
10 g/hl Preziso Tannin Maische		
Vergoren mit Oenoferm Rouge		3 x Unterstossen pro Tag

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

Vergoren im 60 l Maischefaß.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

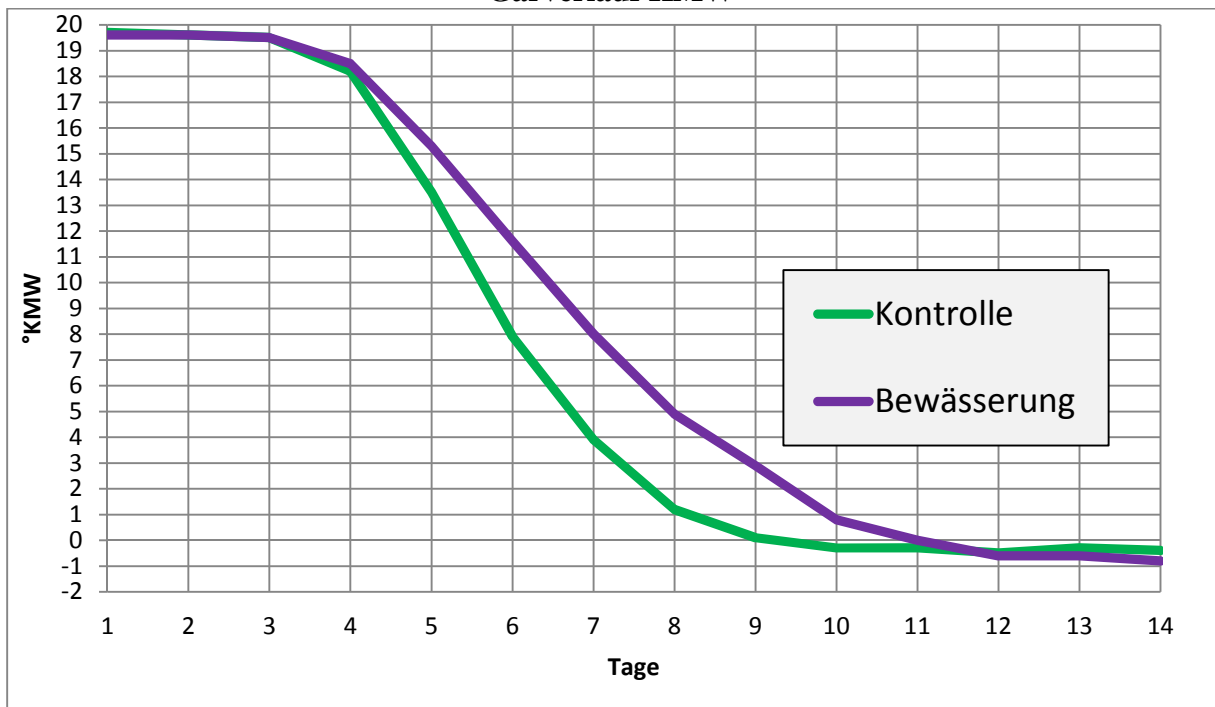
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet. Umziehen nach Ende des BSA, 1. Schwefelung mit 50 mg/l SO₂ erfolgte ca 2 Wochen nach dem Umziehen.

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

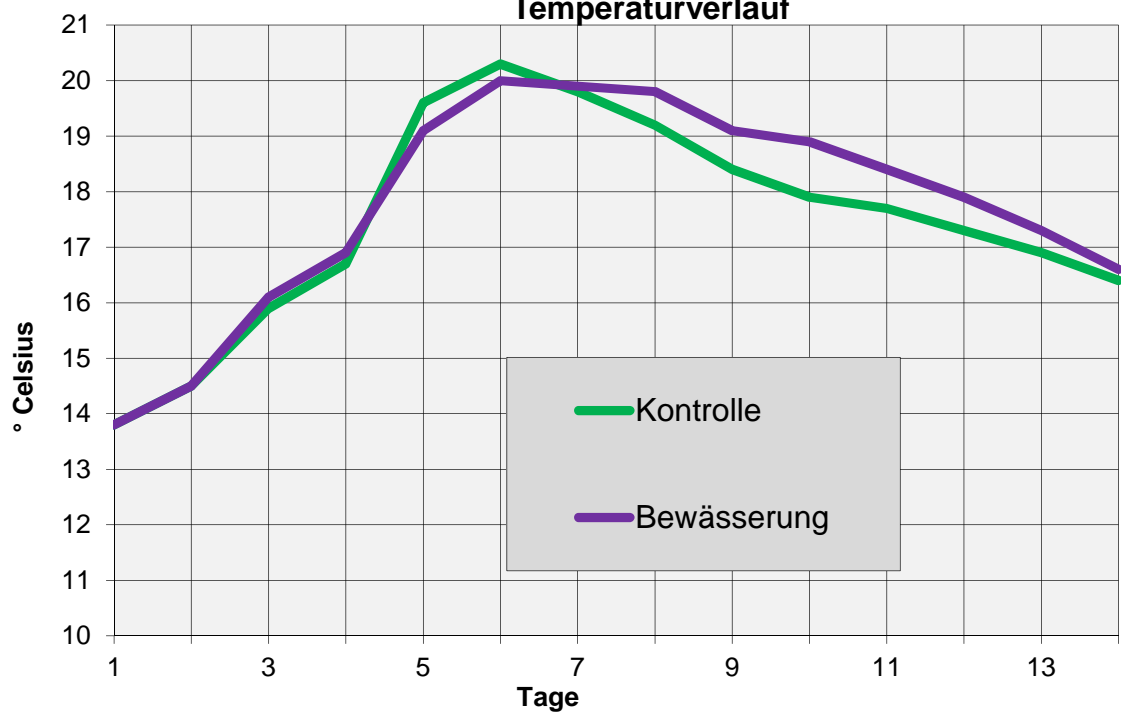
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	14 Tage	13,1 %	0,4 g/l	4,8 g/l	3,61	2,1	0
Bewässerung	14 Tage	13,3 %	0,4 g/l	5,2 g/l	3,55	2,0	0

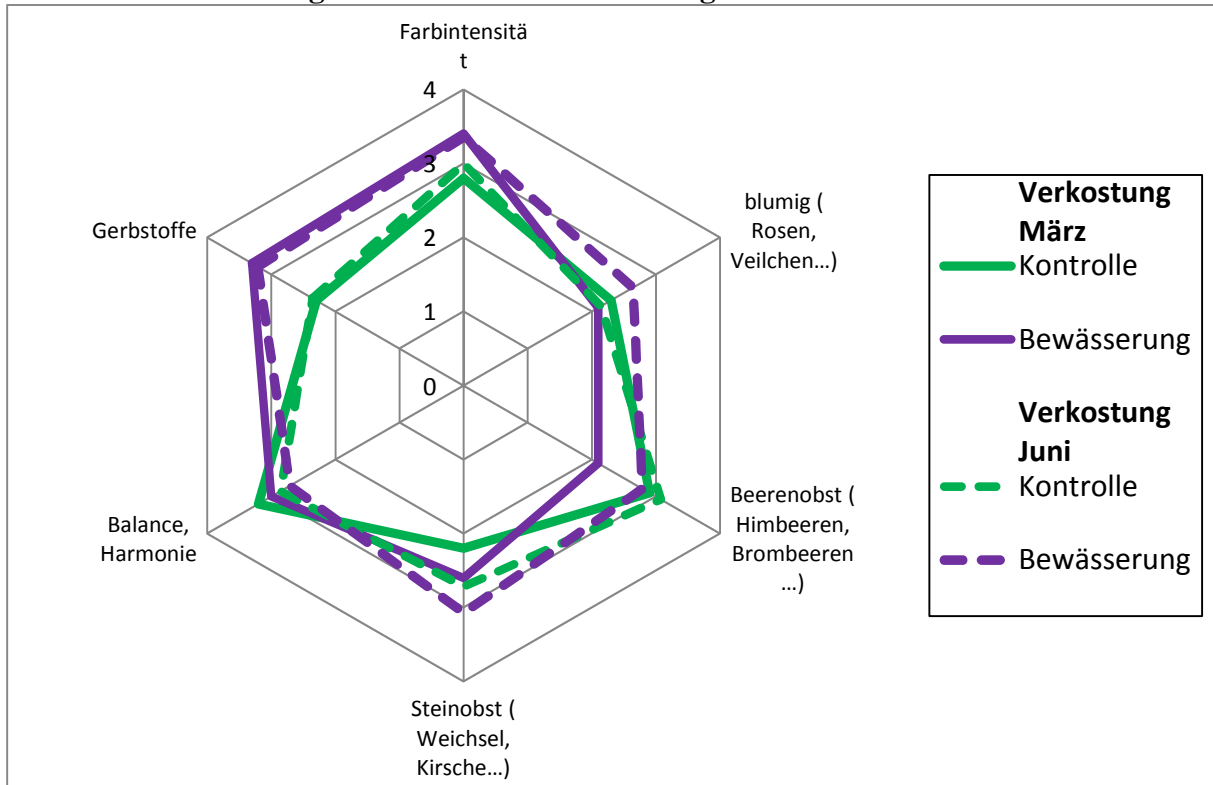
Gärverlauf KMW



Temperaturverlauf



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

