

# Grüner Veltliner 2015 – 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: 01.10.2015	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 4 % Bittersalz
<b>Variante 2</b>	10 x Bewässerungstermine mit jeweils ca 15 mm Niederschlag
<b>Variante 3</b>	3 x Blattdüngung mit 4% Bittersalz 10 x Bewässerungstermine mit jeweils ca 15 mm Niederschlag

Mostwerte

	<b>Variante 1</b>	<b>Variante 2</b>	<b>Variante 3</b>
Kg/Stock	0,98 kg	2,13 kg	4,57 kg
Mostgewicht	19,1°	19,0°	17,2°
Gesamtsäure	6,8 g/l	8,6 g/l	7,2 g/l
pH Wert	3,30	3,22	3,23

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
15mg/l SO <sub>2</sub> in Most	6 ml/hl Preziso MS flüssig in den Most	
40 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Vergoren mit Oenoferm Veltliner	18° Celsius Gärtemperatur	
Variante 3 wurde auf 19° KMW angereichert		

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.

Bewässerungsbeginn: 18.Juni

Bewässerungsende: 20. 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 der Rangziffer ( 1 –2 – 3 ) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

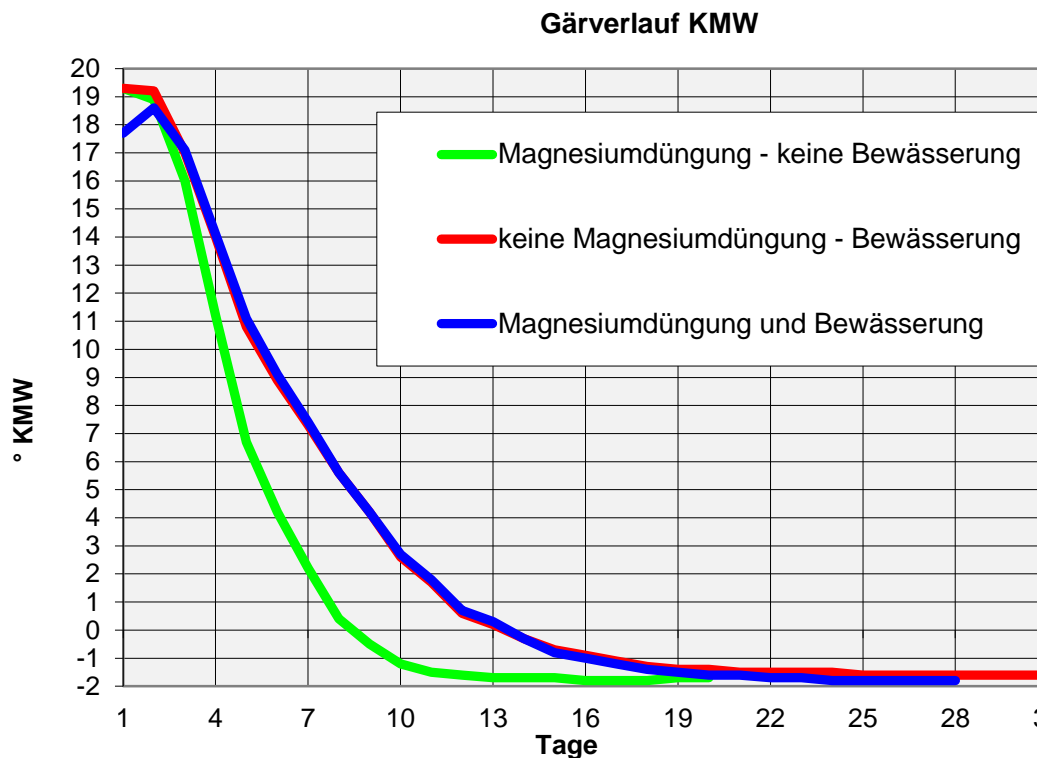
#### Bemerkungen

Da es sich um eine junge Anlage 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.

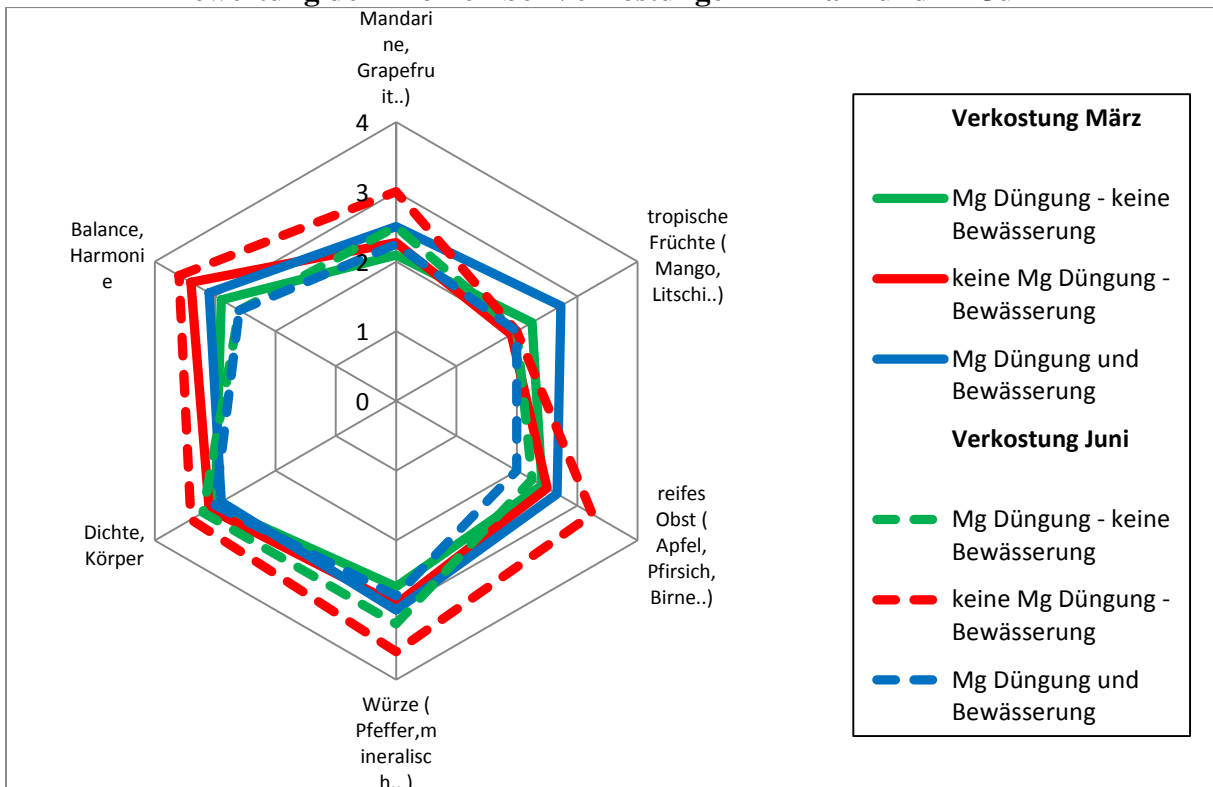
Variante 2 und Variante 3 wurden im Februar auf 7,0 g/l entsäuert.

#### Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	20 Tage	13,8 %	0,2 g/l	6,9 g/l	3,27	3,5	3,3
Variante 2	32 Tage	13,6 %	0,7 g/l	8,3 g/l	3,19	3,4	4,1
Variante 3	28 Tage	13,8 %	0,9 g/l	7,4 g/l	3,22	3,5	3,5



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



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

