

Grüner Veltliner 2016 – 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: 05.10.2016	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Keine Bewässerung – Magnesiumdüngung
Variante 2	Keine Magnesiumdüngung - Bewässerung
Variante 3	Magnesiumdüngung und Bewässerung

Variante 1	3 x Blattdüngung mit 4 % Bittersalz
Variante 2	Keine Bewässerung im Jahr 2016
Variante 3	3 x Blattdüngung mit 4% Bittersalz Keine Bewässerung im Jahr 2016

Mostwerte

	Variante 1	Variante 2	Variante 3
Kg/Stock	4,92 kg	3,8 kg	5,56 kg
Mostgewicht	16,0°	17,9°	15,8°
Gesamtsäure	6,7 g/l	6,3 g/l	6,6 g/l
pH Wert	3,29	3,29	3,25

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
15mg/l SO ₂ in Most	10 ml/hl Trenolin Super DF in den Most	
70 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Vergoren mit Oenoferm Veltliner	18° Celsius Gärtemperatur	
Variante 1 + 3 wurden auf 18° 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. Im Jahr 2016 wurde keine Bewässerung durchgeführt, die Versuchsanordnung wurde aber beibehalten um die Langzeitwirkung der Bewässerung zu ermitteln.

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

Wertesind als Diagramm eingefügt.

Die Auswertung erfolgte durch eine

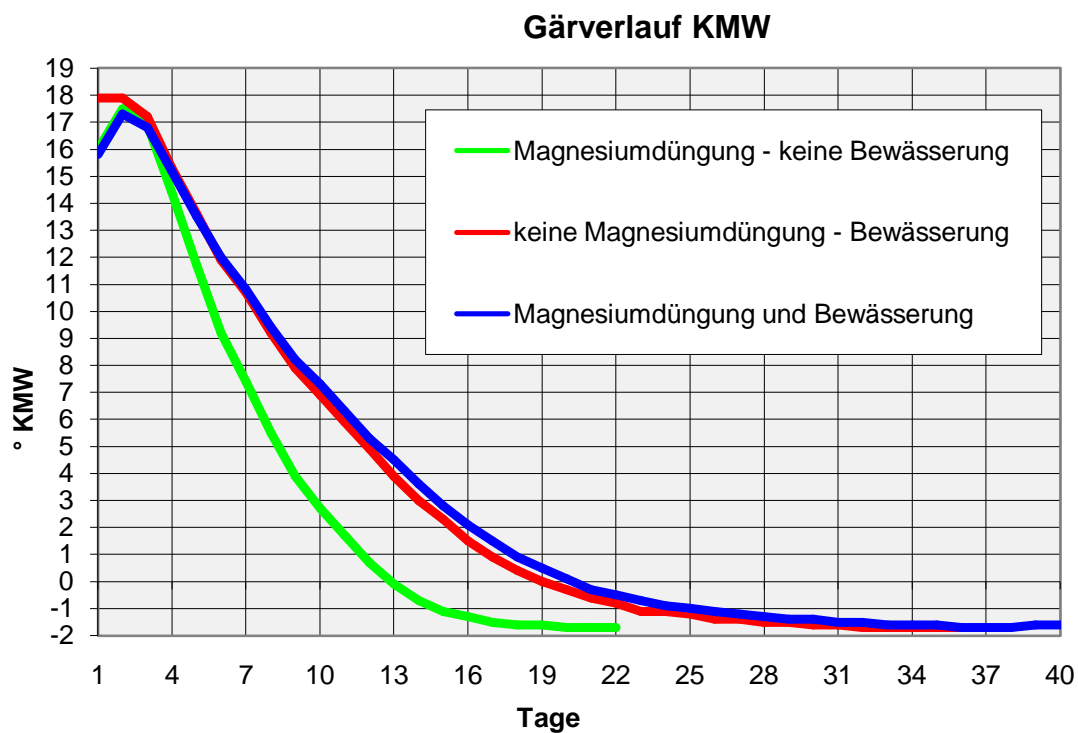
Blindverkostung im April und im Juni wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Bemerkungen

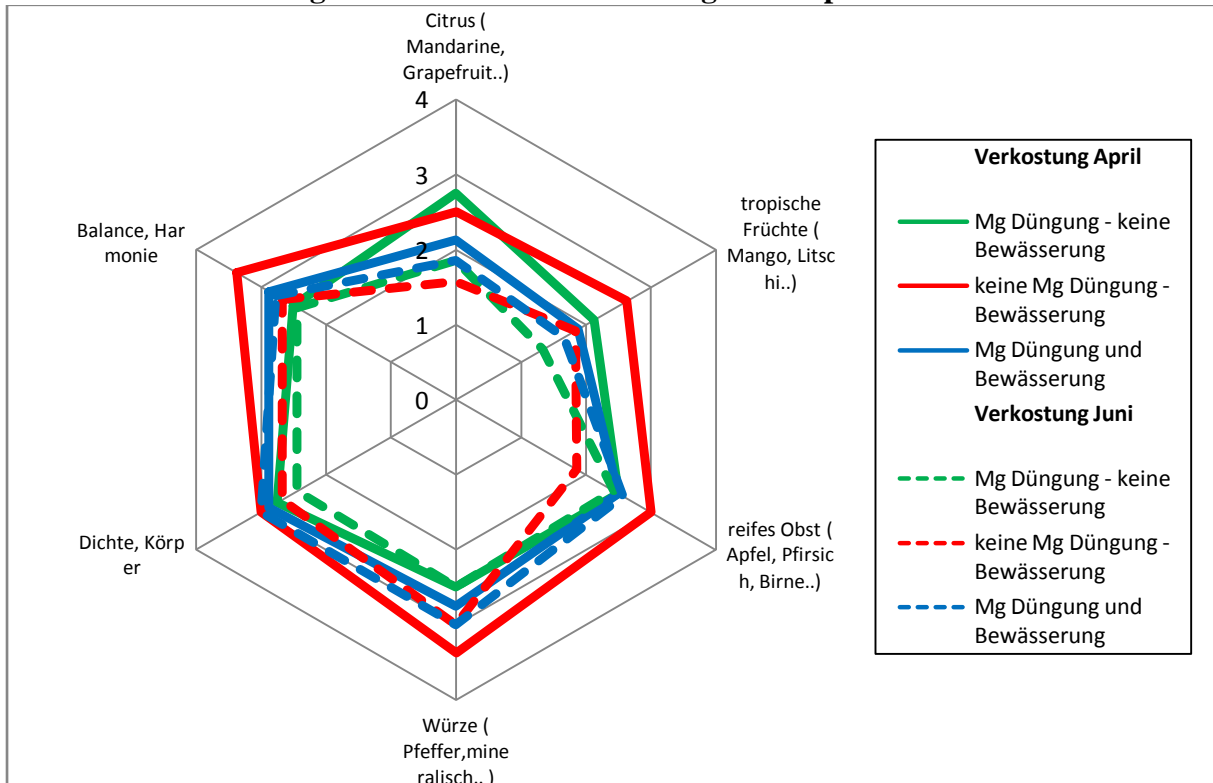
Da es sich um eine junge Anlage handelt waren besonders in der nichtbewässerten Variante teilweise Trockenschäden bemerkbar, insbesondere die Beeren waren schon dunkel gefärbt und eingeschrumpft. An den Blättern der Variante ohne Mg-Behandlung waren Mangelsymptome deutlich erkennbar.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	22 Tage	12,3 %	0g/l	6,9 g/l	3,18	3,7	2,3
Variante 2	36Tage	12,7 %	1,7 g/l	6,9 g/l	3,26	3,0	2,6
Variante 3	40 Tage	12,3 %	1,0 g/l	6,9 g/l	3,17	3,7	2,1



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach dem 20 Punkte Schema bei Bewertungen im April und im Juni

