

# Pinot Noir 2014 Bewässerung

Bearbeiter

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

## Einfluss von Wassergabe auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 30.09.2014	Leicht gefaultes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Bewässerung
Variante 2	Bewässerung	9 x Bewässerungstermine mit jeweils ca 15 mm Niederschlag

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Kontrolle	15,9°	3,08	10,0 g/l
Bewässerung	15,2°	2,93	11,7 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Rouge	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	Maischegärung
Vergoren mit Oenoferm Be Red		3 x Unterstossen pro Tag
Beide Varianten angereichert auf 19° KMW		

Durchführung

Die Bewässerung erfolgte über eine Tröpfchenberegnung die in ca 60 cm Höhe montiert ist. Die Wasserversorgung erfolgt über die Wassergenossenschaft Retz – Retzbach welche auch die Bewässerungstermine vorgibt.

Das Stockgewicht ( kg/Stock ) konnte nicht ausgewertet werden, da teilweise gefaultes Material ausgelesen wurde. Die Kontrollvariante war etwas stärker belastet als die Bewässerungsvariante.

Vergoren im 60 l Maischefaß.

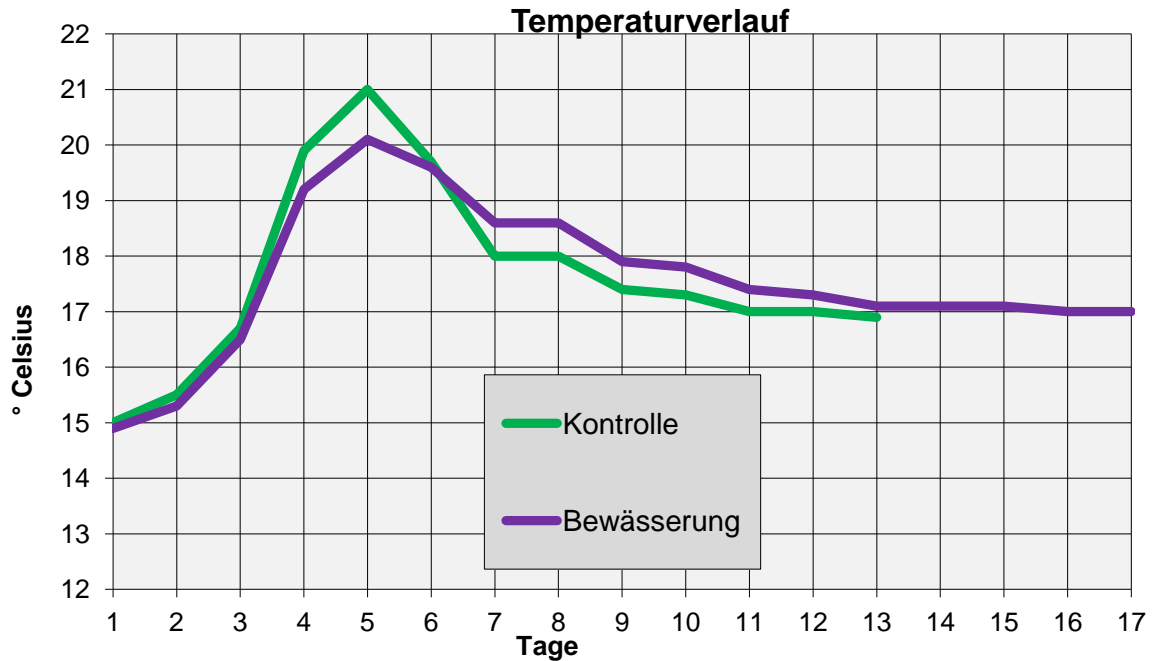
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von MaloStar Cream eingeleitet.

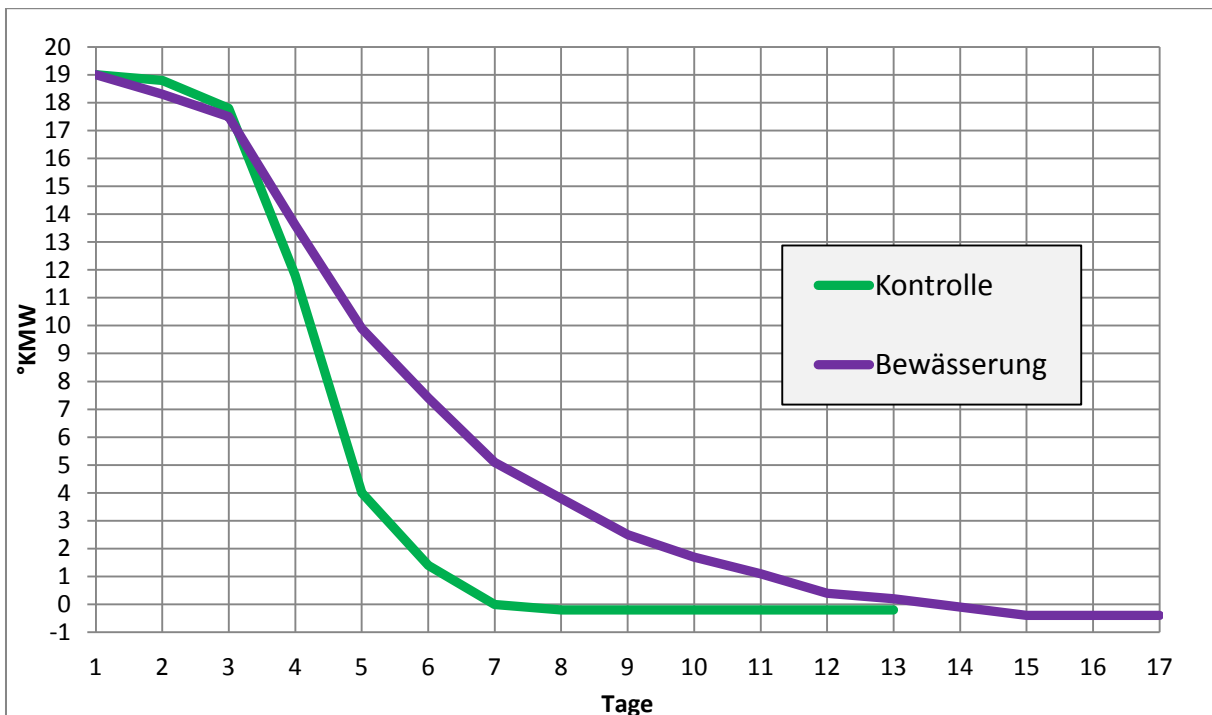
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffer ( 1 bis 2 ) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

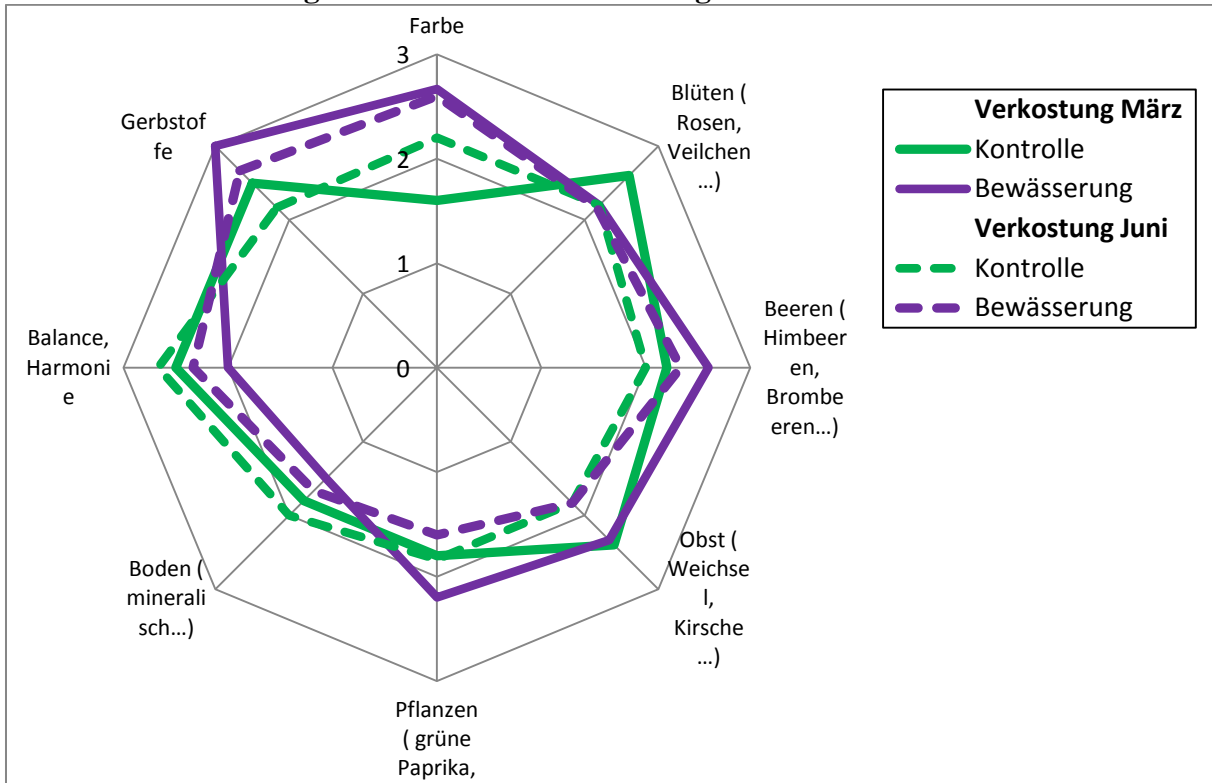
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Kontrolle	13 Tage	12,2 %	0 g/l	4,7 g/l	3,48	0,7	0,2	2,7
Bewässerung	17 Tage	11,8 %	0 g/l	6,3 g/l	3,33	0,9	0,2	2,9



### Gärverlauf KMW



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



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

