

Grüner Veltliner 2021 – Bewässerung und Düngung

Bearbeiter

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

Einfluss von Wassergabe und Blattdünger auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesedaten

| | | |
|-----------------------|--------------------------|--|
| Altenberg Kreuz | Pflanzjahr 2008 | |
| Lesedatum: 23.09.2021 | Gesundes Traubenmaterial | |

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

| | |
|-------------------|---|
| Variante 1 | 2 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag |
| Variante 2 | 2 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag 4 x Blattdüngung mit 3% Bittersalz |
| Variante 3 | Keine Bewässerung 4 x Blattdüngung mit 3% Bittersalz |

Mostwerte

| | Traubengewicht | °KMW | pH Wert | Gesamtsäure | Gesamt N |
|------------|----------------|-------|---------|-------------|----------|
| Variante 1 | 374g | 19,4° | 3,11 | 11,1 g/l | 131 |
| Variante 2 | 400g | 19,4° | 3,12 | 11,1 g/l | 131 |
| Variante 3 | 280g | 19,8° | 3,14 | 10,8 g/l | 177 |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

| | | |
|------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Keine Maischestandzeit | | |
| 20 mg/l SO ₂ in Most | 10 ml/hl Trenolin Super plus | |
| 100 ml/hl Mostgelatine CF | 12 Std entschleimt | |
| 200 g/hl FermoBent zum mitvergären | | Mostentsäuerung auf 8,5 g/l |
| 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 2021 erfolgte nur eine eingeschränkte Bewässerung.

1. Termin: 17. Juni 2. Termin: 24. Juni

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 dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

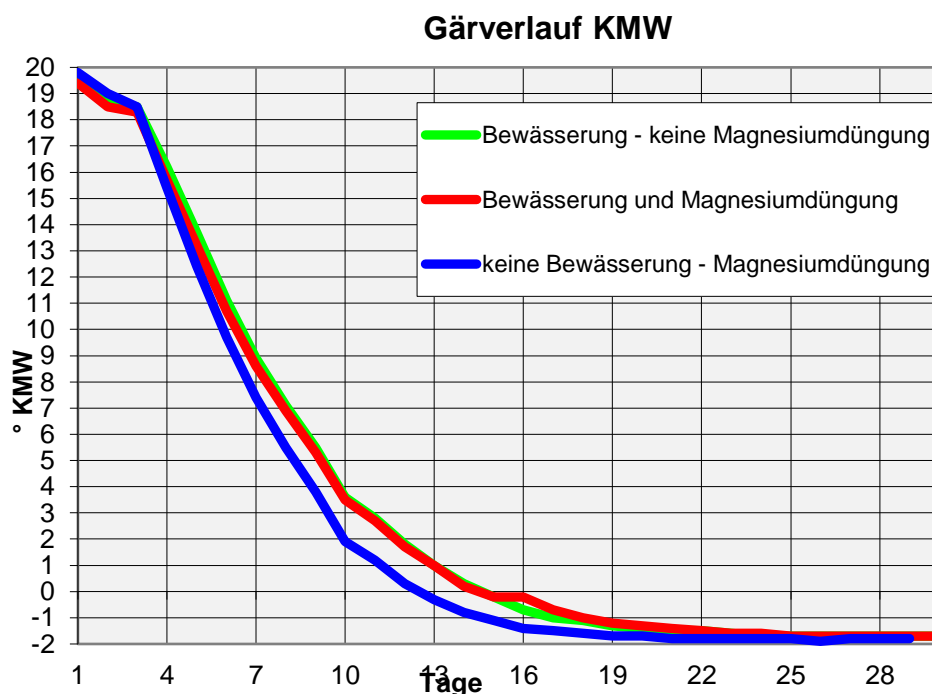
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

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.

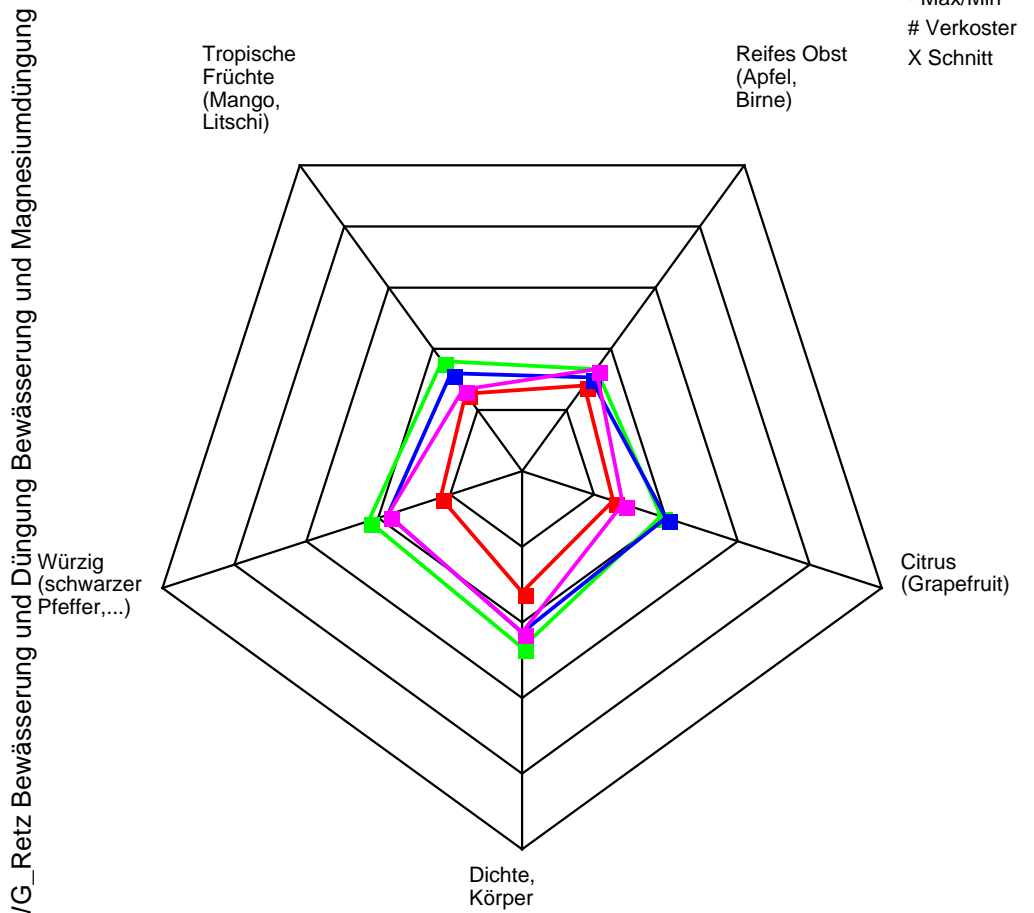
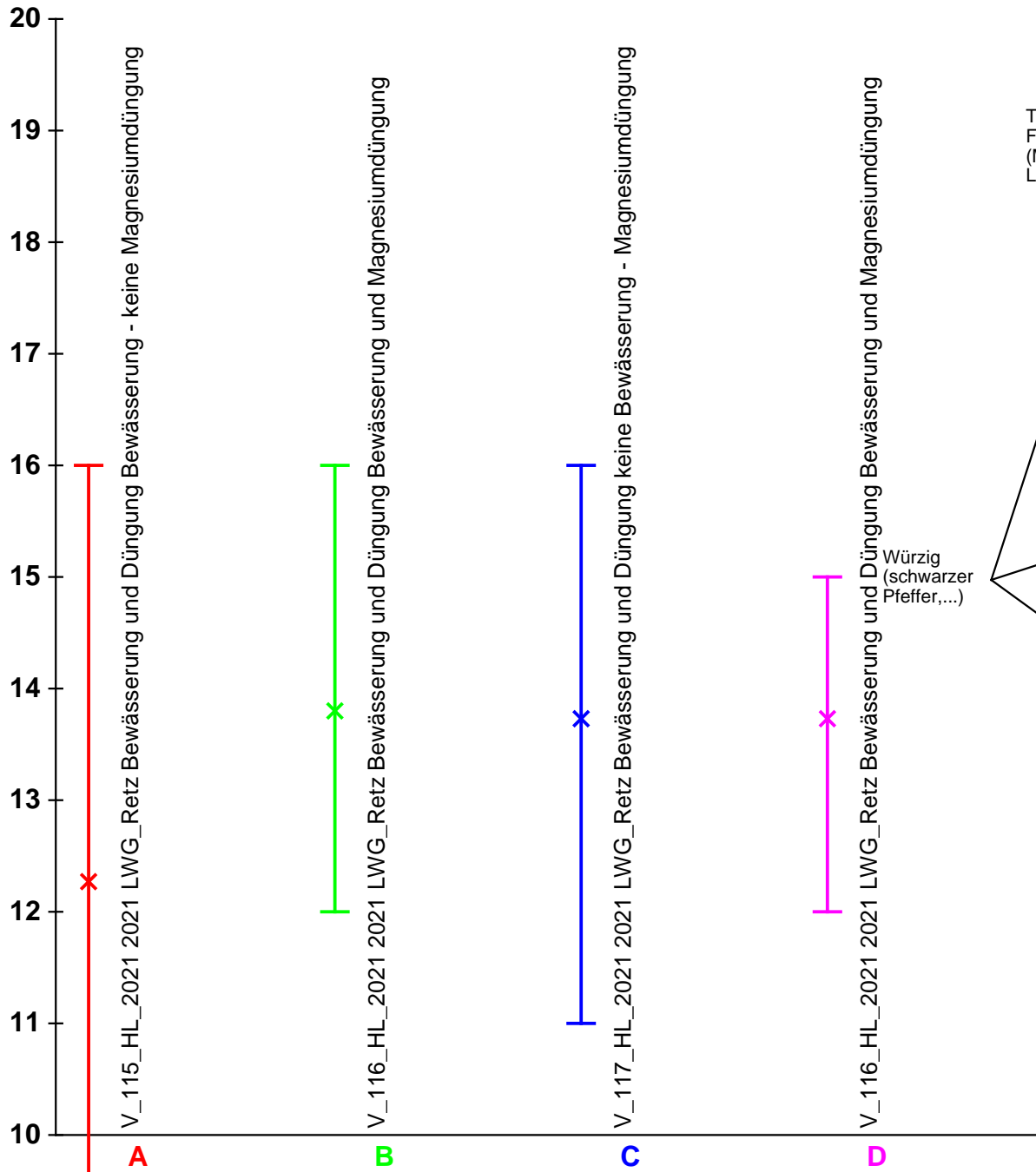
Weinwerte

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Variante 1 | 30 Tage | 13,5 % | 1,2 g/l | 7,6 g/l | 3,24 | 3,1 | 3,7 |
| Variante 2 | 30 Tage | 13,6 % | 1,4 g/l | 7,5 g/l | 3,26 | 2,9 | 3,9 |
| Variante 3 | 26 Tage | 13,8 % | 0,9 g/l | 7,6 g/l | 3,21 | 3,0 | 3,9 |



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 30.03.2022

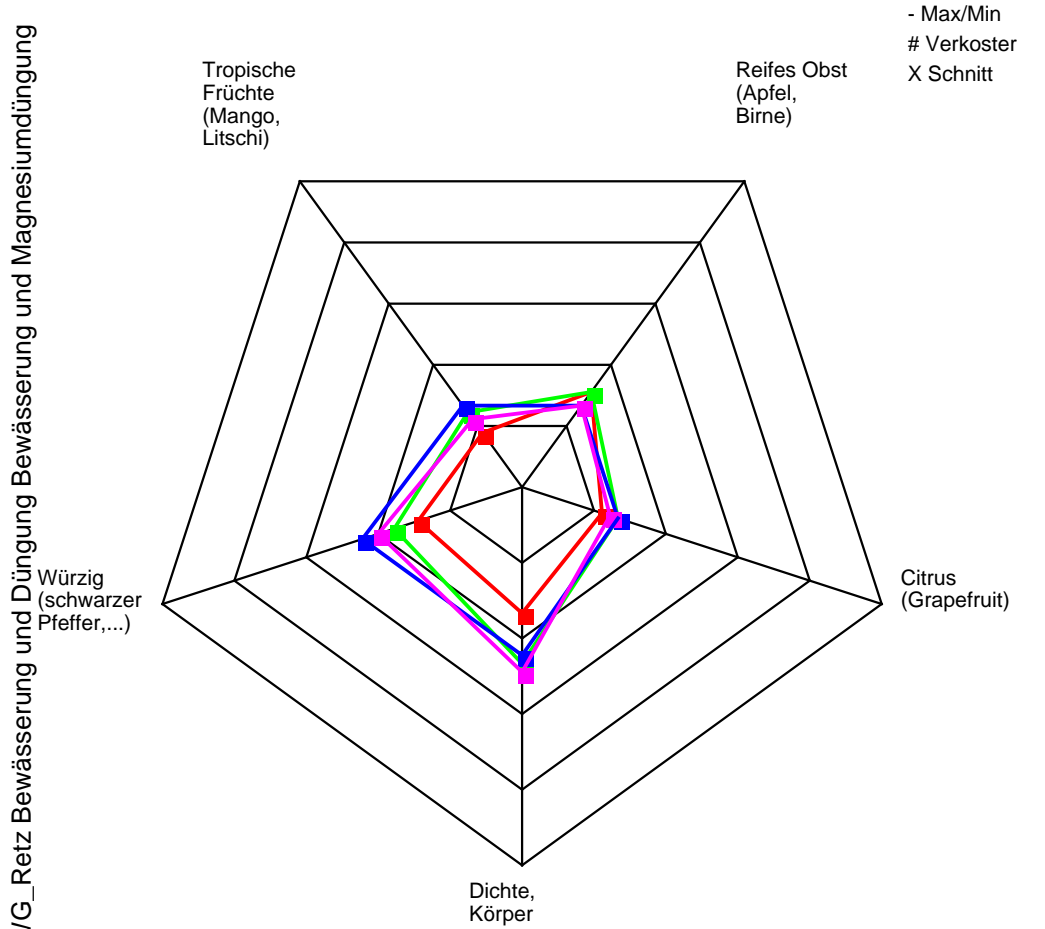
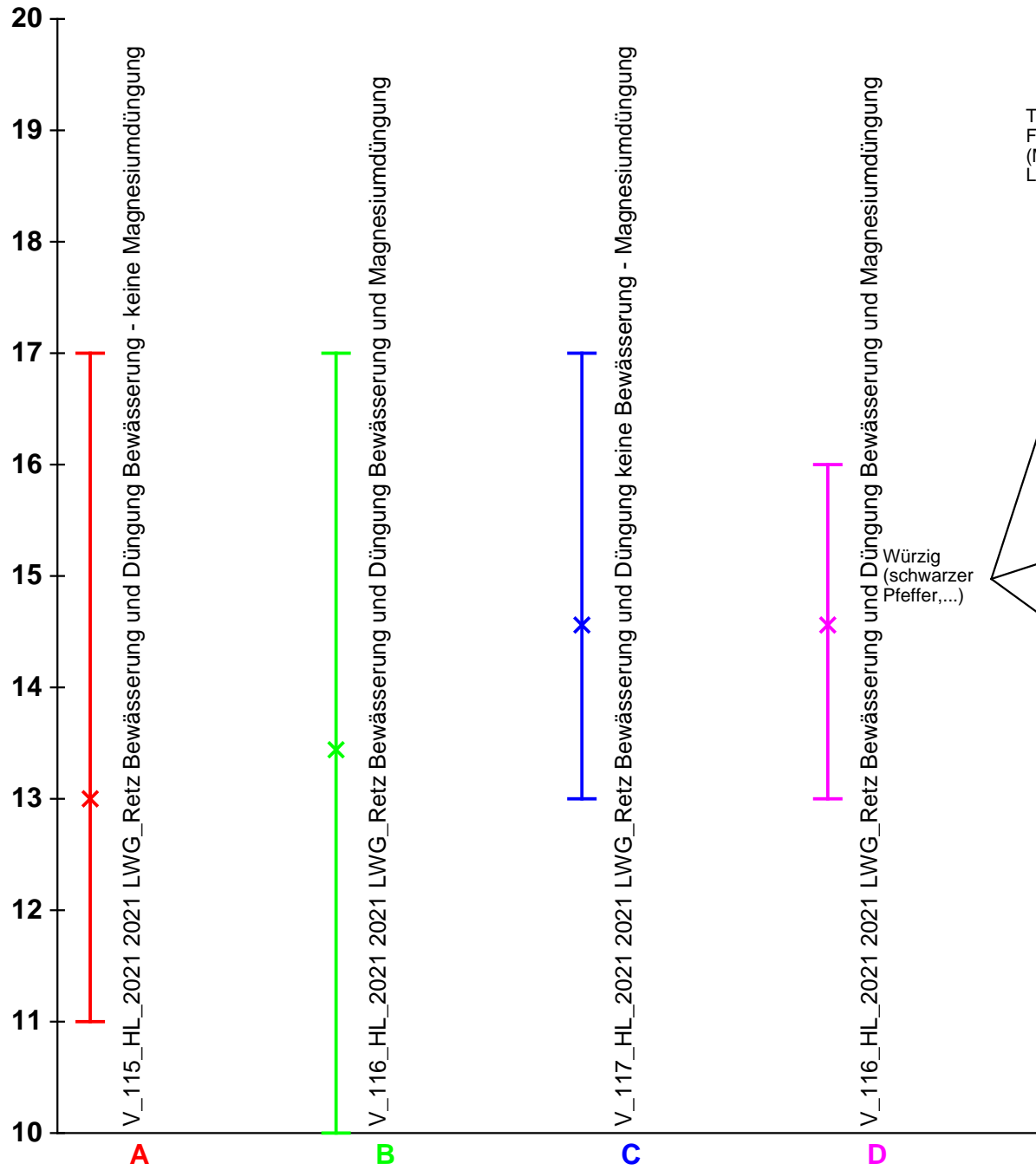
Versuchsweinverkostung März 2022



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt