

Grüner Veltliner 2022 – 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: 22.09.2022	Gesundes Traubenmaterial	

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

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

Mostwerte

	Traubengewicht	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Gesamt N
Variante 1	383,3 g	17,6°	3,12	7,6 g/l	73
Variante 2	378,7 g	17,1°	3,13	7,2 g/l	100
Variante 3	312,5 g	16,4°	3,08	8,8 g/l	137

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
20 mg/l SO ₂ in Most	15 ml/hl IOC MS flüssig	
100 ml/hl Mostgelatine	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären	V3 angereichert auf 17°KMW	
Vergoren mit Oenoferm Veltliner	17° Celsius Gärtemperatur	
200 ml/hl Vitamon Liquid als Nährstoff in die Gärung		

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 Frühjahr 2022 erfolgte nur eine eingeschränkte Bewässerung.

1. Termin: 21. Juli 2. Termin: 10. August 3. Termin: 17. August

Die Mg-Blattdüngergaben wurden mit den Pflanzenschutzmaßnahmen ausgebracht.

2.Juni – 3% Mikrotop, 17.Juni – 3% Epsotop, 2.Juli – 3% Epsotop

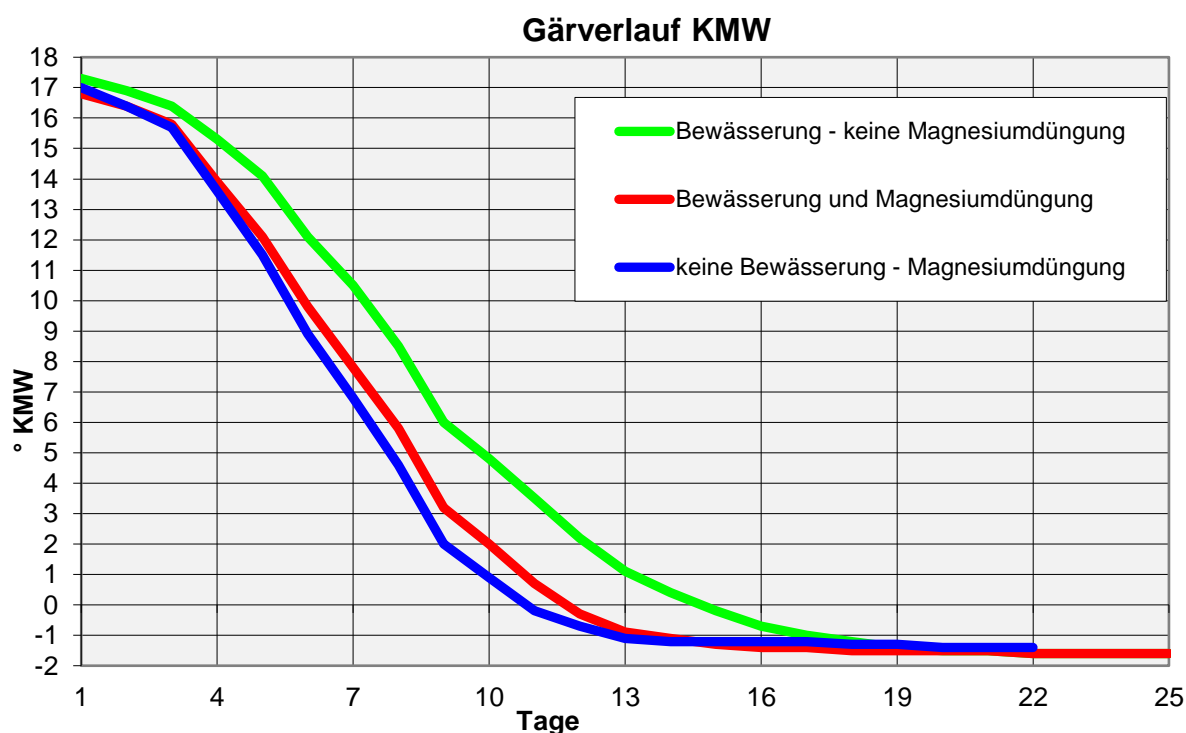
Alle Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst und im Glasballon entschleimt. Vergoren im 35 l Glasballon.
Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
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.
Alle Varianten wurden auf 7,3 g/l im Wein entsäuert.

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.

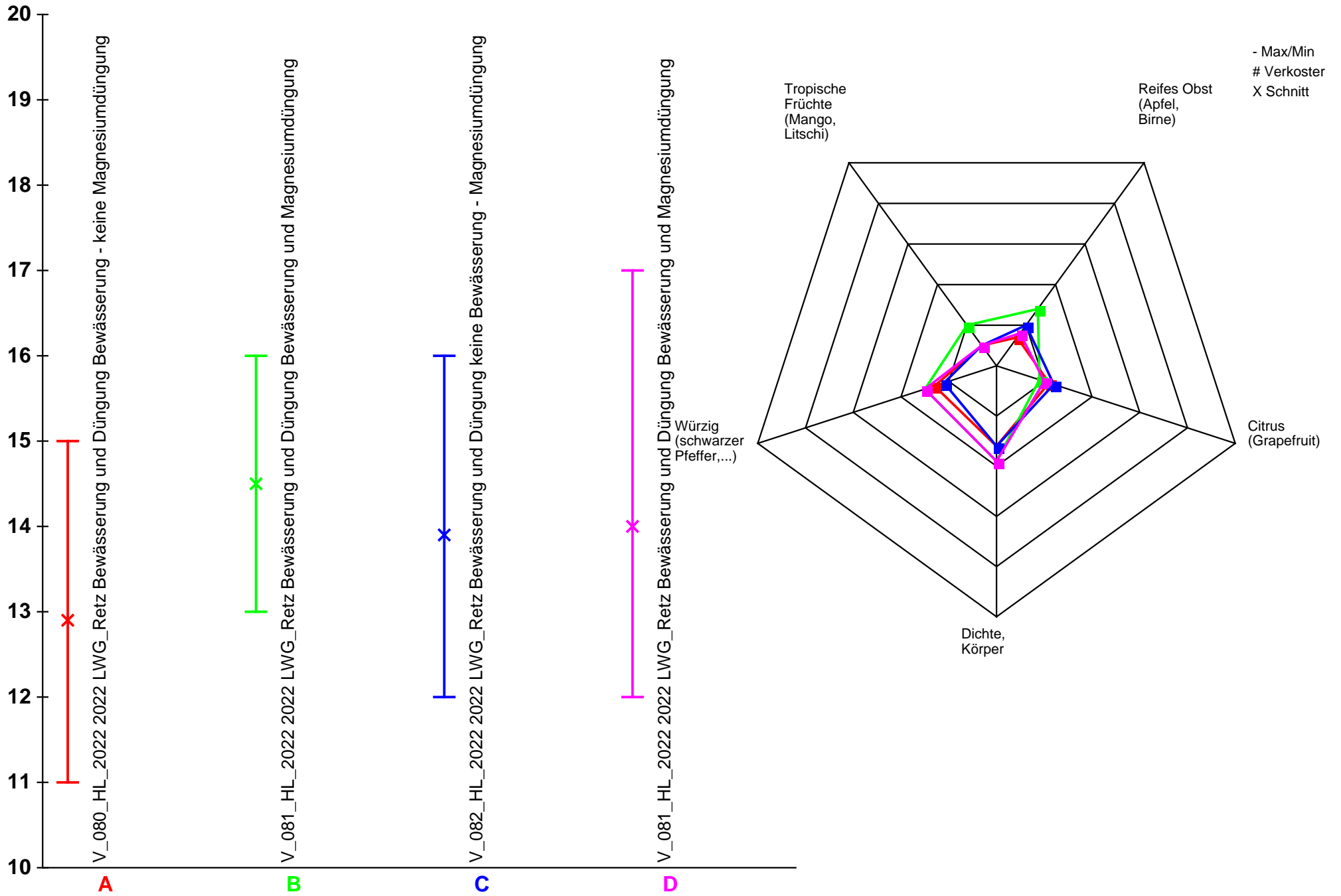
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	Bentonit bedarf
Variante 1	25 Tage	12,5 %	0,2 g/l	7,9 g/l	2,91	4,1	2,8	0
Variante 2	25 Tage	12,0 %	0 g/l	7,7 g/l	2,93	4,3	2,6	25
Variante 3	22 Tage	11,9 %	0 g/l	9,0 g/l	2,69	5,4	2,4	180



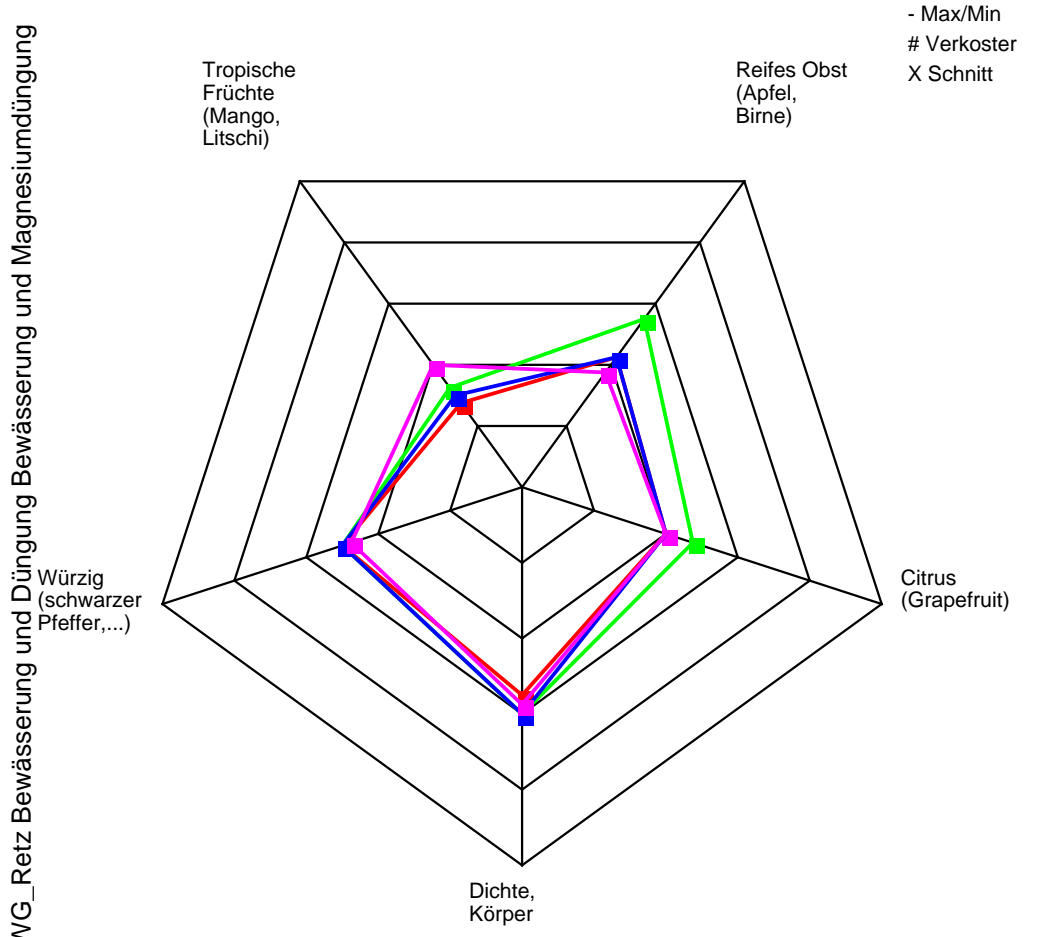
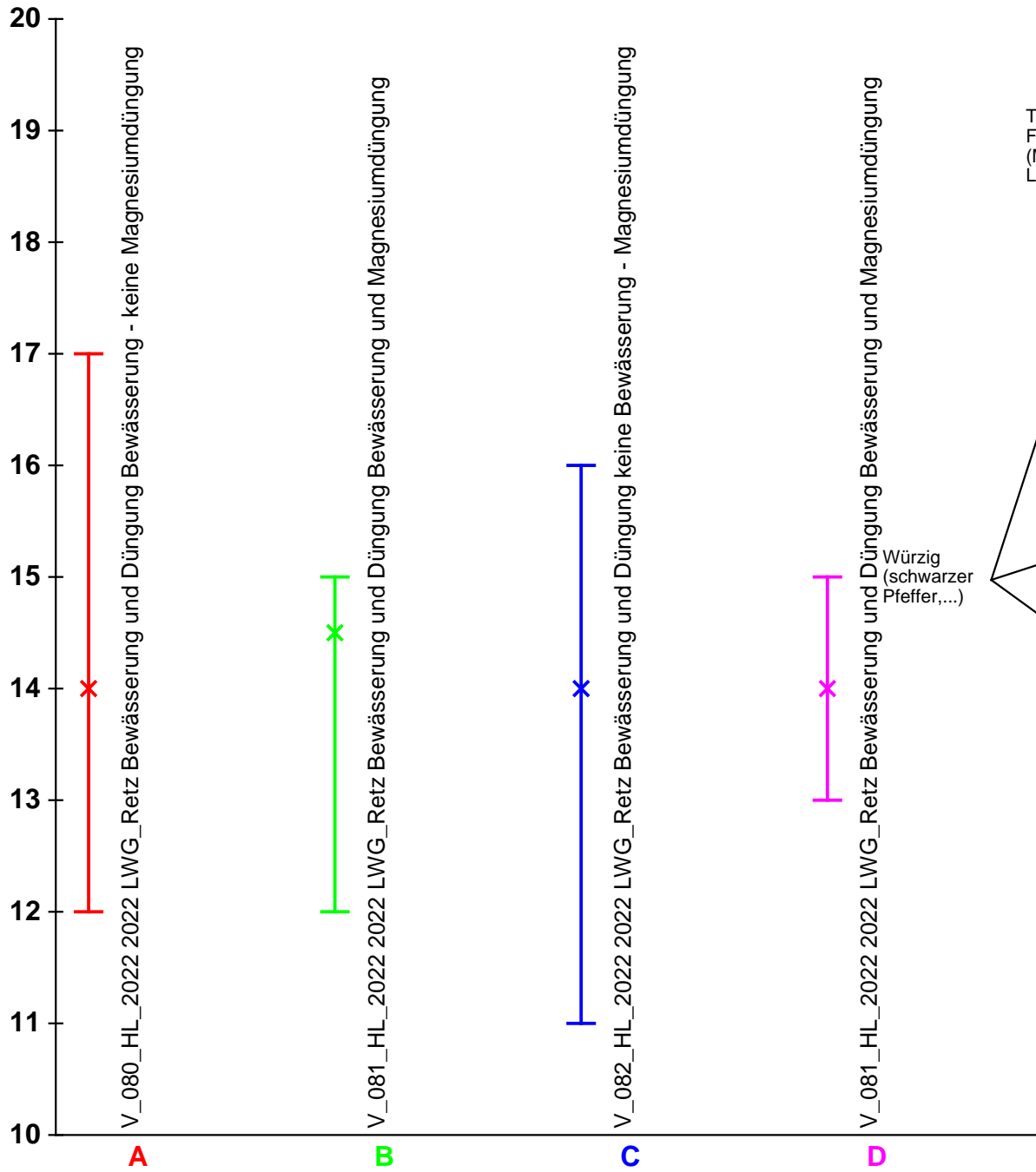
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt