

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Versektungsvarianten bei der Sorte Gelber Muskateller

Landesweingut Krems, 2023

Inhalt

Versuchsziel	1
Methode.....	1
Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion.....	2

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist, verschiedene Versektungsvarianten für die Sorte Gelber Muskateller zu testen und festzustellen welche Variante die beste Qualität liefert. Getestet wurden 4 verschiedene Versektungsvarianten.

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most einer Charge in die 7 verschiedenen Gärbehälter gefüllt und die unterschiedlichen Varianten durchgeführt.

Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

1. Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure wird aus einem fertig vergorenen Grundwein hergestellt. Das Kohlendioxid wird bei der Abfüllung zugesetzt und muss zumindest 3 bar Kohlensäureüberdruck bei 20°C aufweisen.

2. Qualitätsschaumwein – Sekt (Traditionelle Flaschengärung – Champagnermethode)

Beim Qualitätsschaumwein (Sekt) wird der Sektgrundwein mit Tiragelikör und Hefe versetzt und durchläuft eine 2. Gärung in der Flasche. Dadurch entsteht das feine CO₂ und Alkohol. Anschließend findet eine Reifung auf der Hefe statt, danach wird das Hefedepot abgerüttelt. Nach diesem Prozess wird die Hefe aus der Flasche entfernt (degoriert). Anschließend mit Dosagelikör oder dem gleichen Sekt (non dosage) aufgefüllt. Diese Methode ist der aufwendigste und teuerste Herstellungsprozess bei den Schaumweinen.

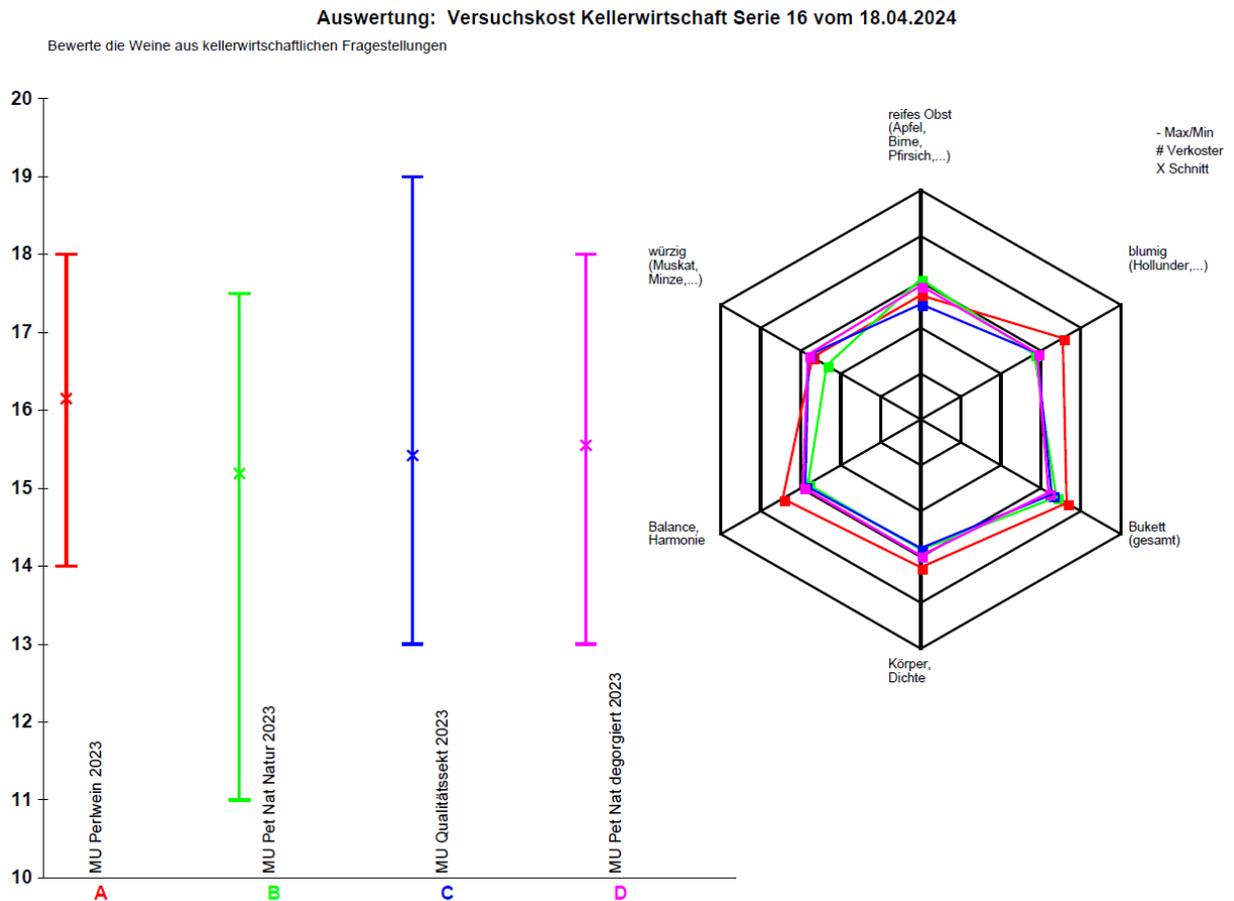
3. Pet Nat – Pétillant Naturel undegoriert

Beim Pet Nat wird der Grundwein in der Endgärphase in die Flaschen gefüllt und soll dort dann die Gärung vollenden. Durch die Endgärphase in der Flasche entsteht die Perlage im Produkt. Die Hefe der Endgärung setzt sich in der Flasche ab und ist noch sichtbar.

4. Pet Nat – Pétillant Naturel degoriert

Der Herstellungsprozess ist hier gleich wie bei der Vorgängervariante, mit dem Unterschied das hier durch das Degorieren versucht wird die Hefe abzutrennen.

Versuchsergebnisse



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Bei der Versuchsverkostung am 18.4. lieferte die Variante Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure den besten Punkteschnitt und die größte Einigkeit der Koster. Auch vom Aromenspektrum konnte diese Variante punkten und so konnten die Koster hier das intensivste Gesamtbukett, Blumigkeit und Balance sowie Harmonie feststellen. Auf Platz 2 konnte sich der degorierte Pet Nat durchsetzen und zeigt sich mit dem Qualitätsschaumwein im Mittelfeld. Deutlich schlechter wurde der undegorierte Pet Nat bewertet der durch den hohen Hefeanteil in der Flasche sich sensorisch in eine eigene Richtung entwickelte.

Autor des Versuchsberichtes:
Dipl.Päd.Ing. Andreas Burgstaller,
Versuchskordinator Kellerwirtschaft
Landesweingut Krems
andreas.burgstaller@wbs-krems.at
Versuchstechniker: Rudolf Völker

Berichtsdatum: 05.07.2024