

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Ausbauvarianten bei der Sorte Grüner Veltliner

Landesweingut Krems, 2023

Inhalt

Versuchsziel	1
Methode.....	1
Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion.....	3

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist, verschiedene Ausbauvarianten für kräftigen Grüner Veltliner zu testen und festzustellen welche Variante die beste Weinqualität liefert. Getestet wurden 6 verschiedene Ausbauvarianten im Vergleich zur Nullvariante.

Methode, Material

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

Analytische Werte des Mostes: (Erntedatum 09.10.2023) Grüner Veltliner Landersdorf

Zucker: 18,6°KMW, Gesamtsäure: 3,7g/l, pH-Wert: 3,88, Weinsäure: 4,17g/l, Äpfelsäure: 1,56g/l, Stickstoff (YAN): 170 mg/l

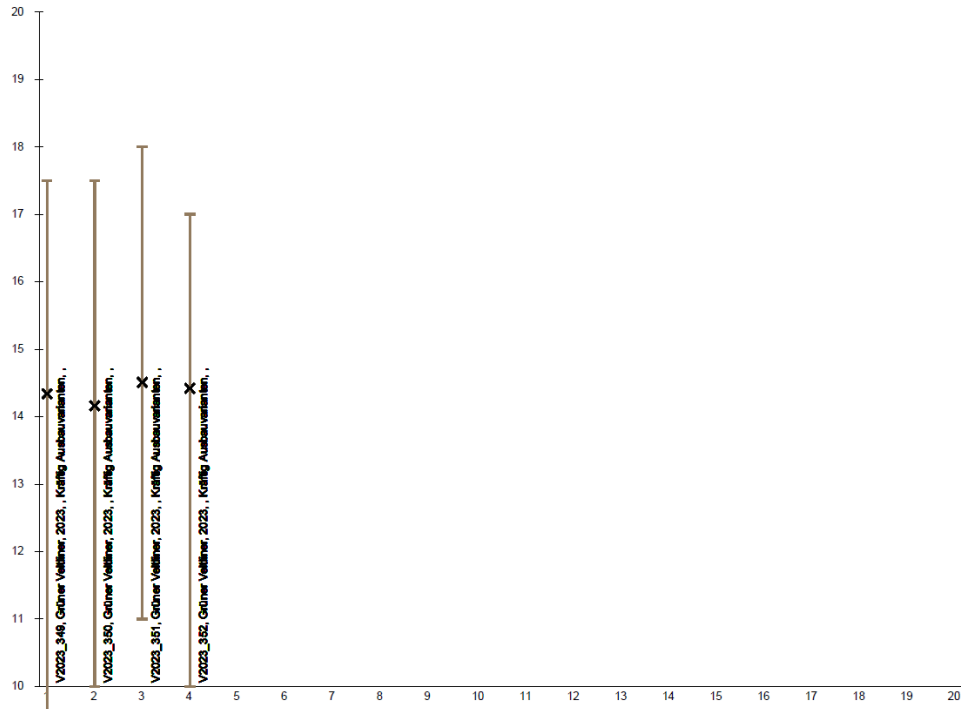
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

349	Kontrolle Spontangärung
350	Reinzuchthefer Preziso weiß und Komplex, Nährstoff 3x60ml/hl Vitamon Liquid
351	Reinzuchthefer Preziso weiß und Komplex, 70g/hl Preziso Granulat mitgären, Nährstoff 3x60ml/hl Vitamon Liquid
352	Reinzuchthefer Fermicru VB1, Nährstoff 3x60ml/hl Vitamon Liquid
353	Reinzuchthefer Fermicru VB1, 70g/hl Preziso Granulat mitgären, Nährstoff 3x60ml/hl Vitamon Liquid
354	Reinzuchthefer Erbslöh Finesse, Nährstoff 3x60ml/hl Vitamon Liquid
355	Reinzuchthefer Erbslöh Finesse, 70g/hl Preziso eBois Macron mitgären, Nährstoff 3x60ml/hl Vitamon Liquid

Versuchsergebnisse

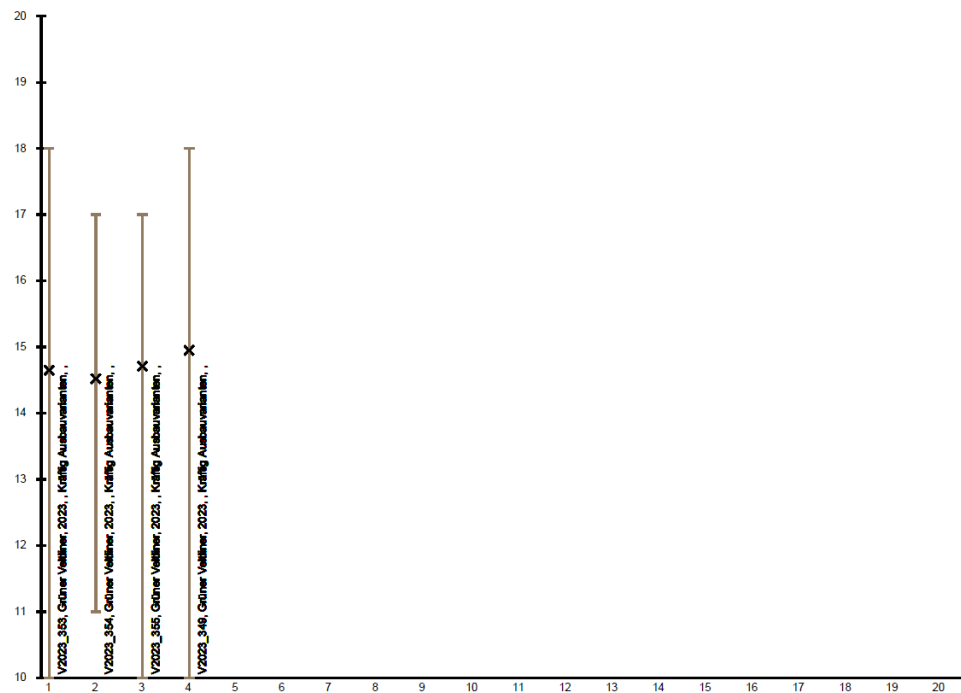
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 12, Punkte vom 18.04.2024

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 13, Punkte vom 18.04.2024

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Bei der Versuchsverkostung am 18.4. lieferte die Variante Spontanvergärung den besten Punkteschnitt. Allerdings war die Uneinigkeit der Koster hier sehr groß. Ebenfalls sehr gut bewertet wurden die Varianten 355 und 351 hier konnte durch den Zusatz von Holzchips während der Gärphase mehr Komplexität im Wein erreicht werden. Vor allem bei kräftigen Weißweinen bei denen keine Holzfasslagerung geplant ist, stellt diese Herstellungsmethode eine günstige Alternative dar um mehr Volumen und Komplexität bei den Weinen zu erreichen.

Autor des Versuchsberichtes:

*Dipl.Päd.Ing. Andreas Burgstaller,
Versuchskoordinator Kellerwirtschaft
Landesweingut Krems*

andreas.burgstaller@wbs-krems.at

Versuchstechnikerin: Elisabeth Huth

Berichtdatum: 05.07.2024