

Grüner Veltliner 2023 - Laubarbeit

Bearbeiter

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

Einfluss verschiedener Laubarbeitsmaßnahmen auf Reife und Aromatik bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1991	
Lesedatum: 02.10.2023	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – einstricken und wipfeln – ca. 100 cm Laubwand
Variante 2	Traubenzone entgeizt und entblättert
Variante 3	Laubwand kurz gehalten – ca. 70 cm Laubwand
Variante 4	Traubenzone komplett entblättert
Variante 5	Triebe wickeln – nicht eingekürzt
Variante 6	Traubenzone entblättert an der Ostseite
Variante 7	Traubenzone entblättert an der Westseite

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Gesamt N
Variante 1	3,68 kg	18,2°	3,24	6,3 g/l	90
Variante 2	2,60 kg	19,3°	3,34	6,8 g/l	95
Variante 3	2,96 kg	17,4°	3,28	7,4 g/l	119
Variante 4	2,14 kg	19,6°	3,40	6,3 g/l	128
Variante 5	2,72 kg	19,0°	3,41	7,1 g/l	183
Variante 6	2,77 kg	19,1°	3,33	6,9 g/l	146
Variante 7	2,40 kg	19,1°	3,36	6,5 g/l	137

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

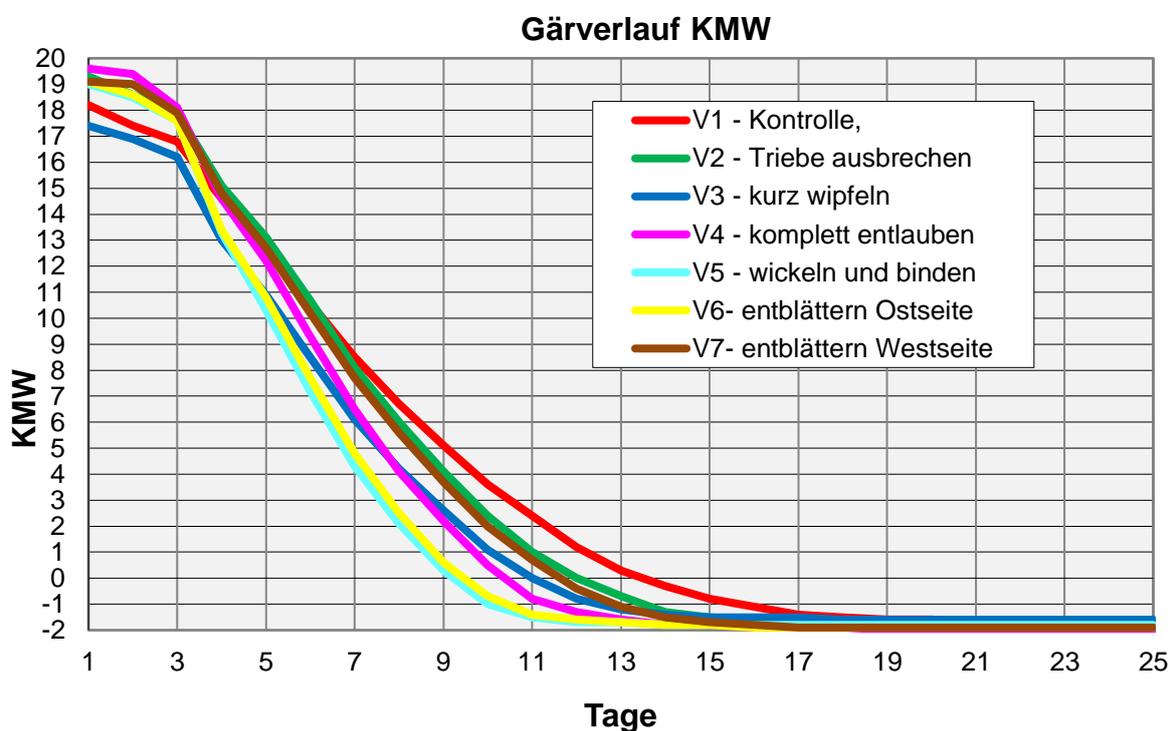
Keine Maischestandzeit		
10 ml/hl IOC MS flüssig	20 mg/l SO ₂ in den Most	
100 ml/hl Mostgelatine CF	200 g/hl FermoBent	
Vergoren mit Oenoferm Veltliner		17° Celsius Gärtemperatur
200 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Durchführung

Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.
 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 verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
 Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

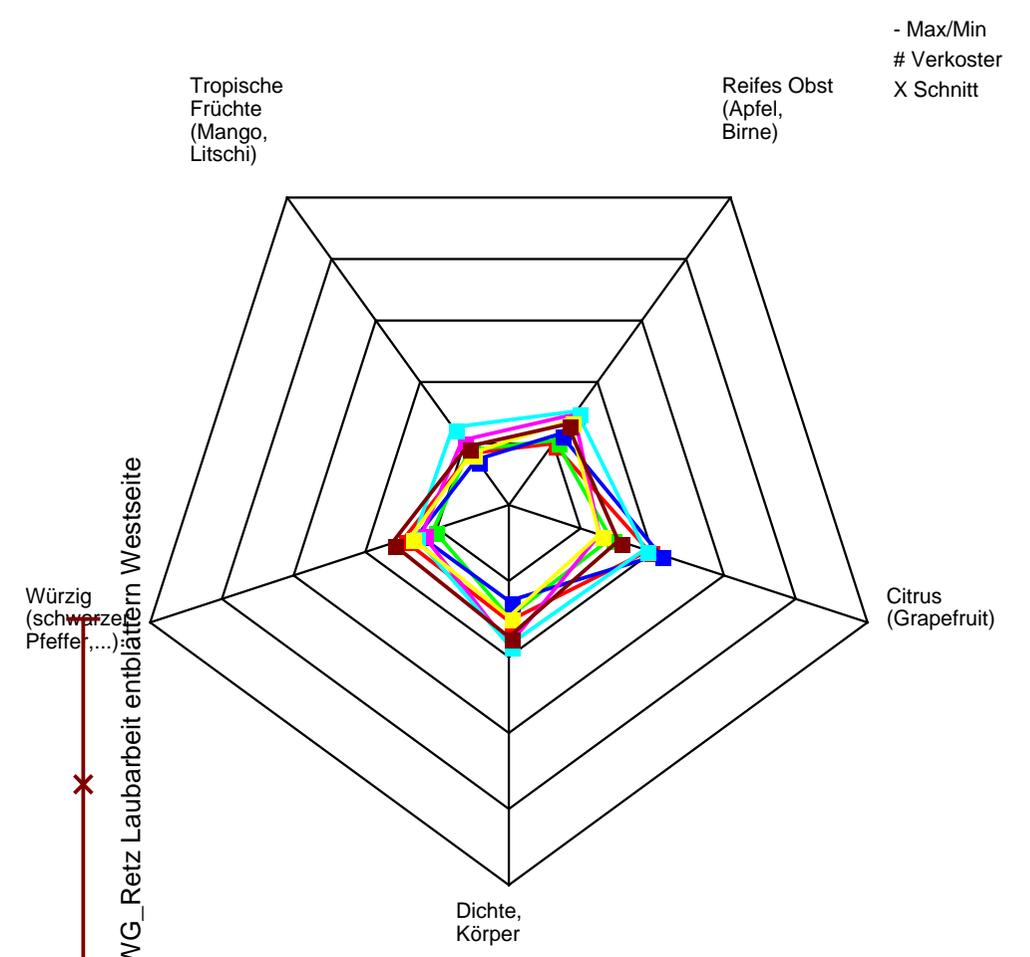
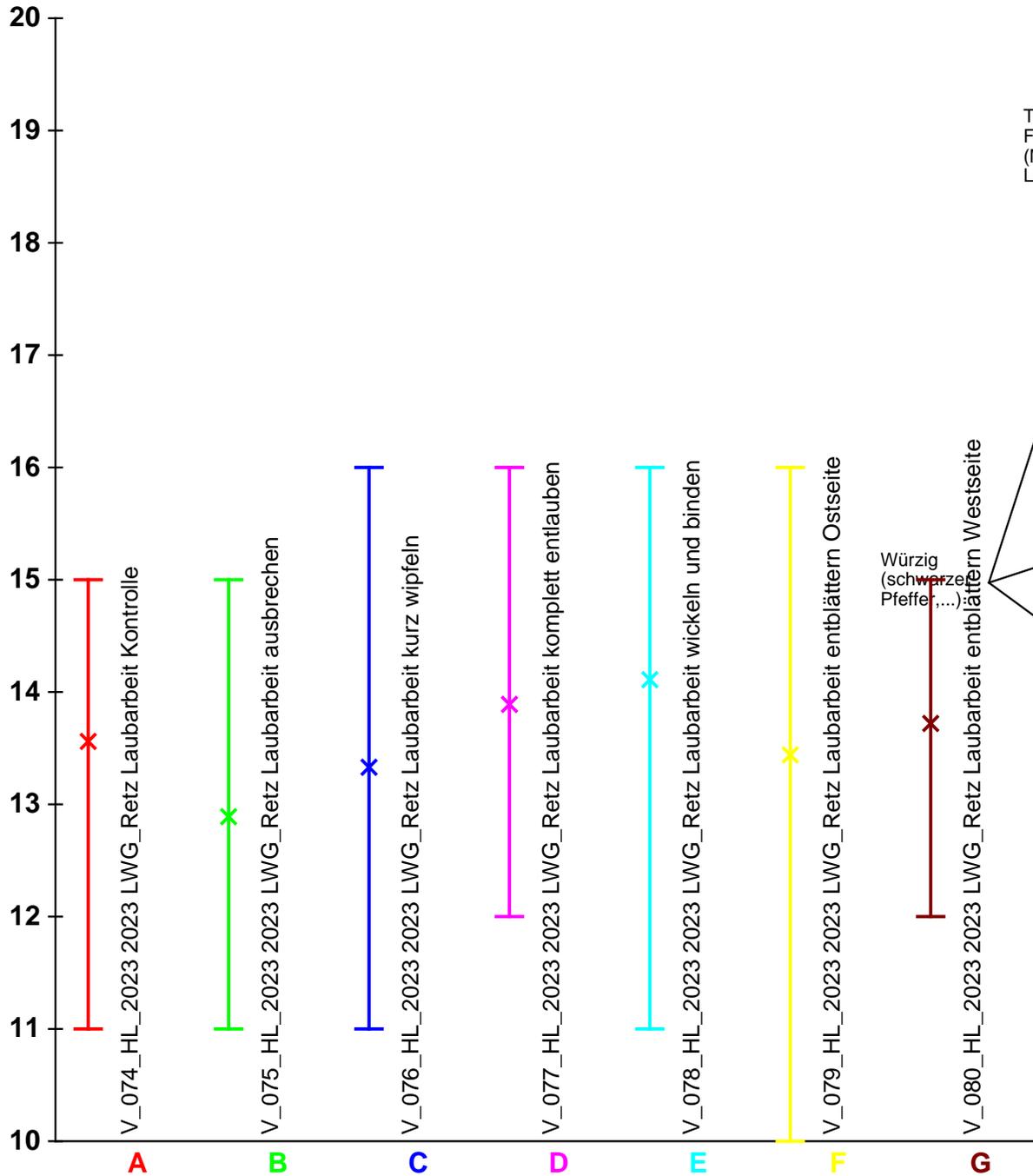
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	24 Tage	12,6 %	0 g/l	6,8 g/l	2,95	4,1	2,6
Variante 2	22 Tage	13,8 %	0,2 g/l	6,4 g/l	3,05	3,5	2,2
Variante 3	21 Tage	12,2 %	0 g/l	6,9 g/l	2,94	4,0	2,1
Variante 4	22 Tage	14,1 %	0,1 g/l	6,1 g/l	3,12	3,4	2,2
Variante 5	17 Tage	13,4 %	0,1 g/l	6,6 g/l	3,09	3,7	2,5
Variante 6	19 Tage	13,5%	0,1 g/l	6,4 g/l	3,08	3,7	2,3
Variante 7	20 Tage	13,6%	0,3 g/l	6,2 g/l	3,11	3,4	2,3



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024

