

Riesling 2023 – Vorbeugung Sonnenbrand

Bearbeiter

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

Weinbauliche Maßnahmen um die Sonnenbrandbelastung zu reduzieren.

Lesegradation

Altenberg - Riesling	Pflanzjahr 2014	
Lesedatum: 09.10.2023		

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	2 Behandlungen mit Grapeguard (26.07 und 17.08)

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Gesamt N
V1 - Kontrolle	3,07 kg	17,7°	3,05	10,9 g/l	120
V2 - Grapeguard	4,15 kg	17,9°	3,03	11,2 g/l	110

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

2 Std Maischestandzeit	10 ml/hl Trenolin Super plus in den Most	
20 mg/l SO ₂ in den Most	100 ml/hl Mostgelatine CF	
160 g/hl FermoBent	14 Std entschleimt	
Vergoren mit Oenoferm Riesling	18° Celsius Gärtemperatur	
30 g/hl Vitafermu ultra zu Gärbeginn und 6 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung – Gesamt 300 ml/hl		

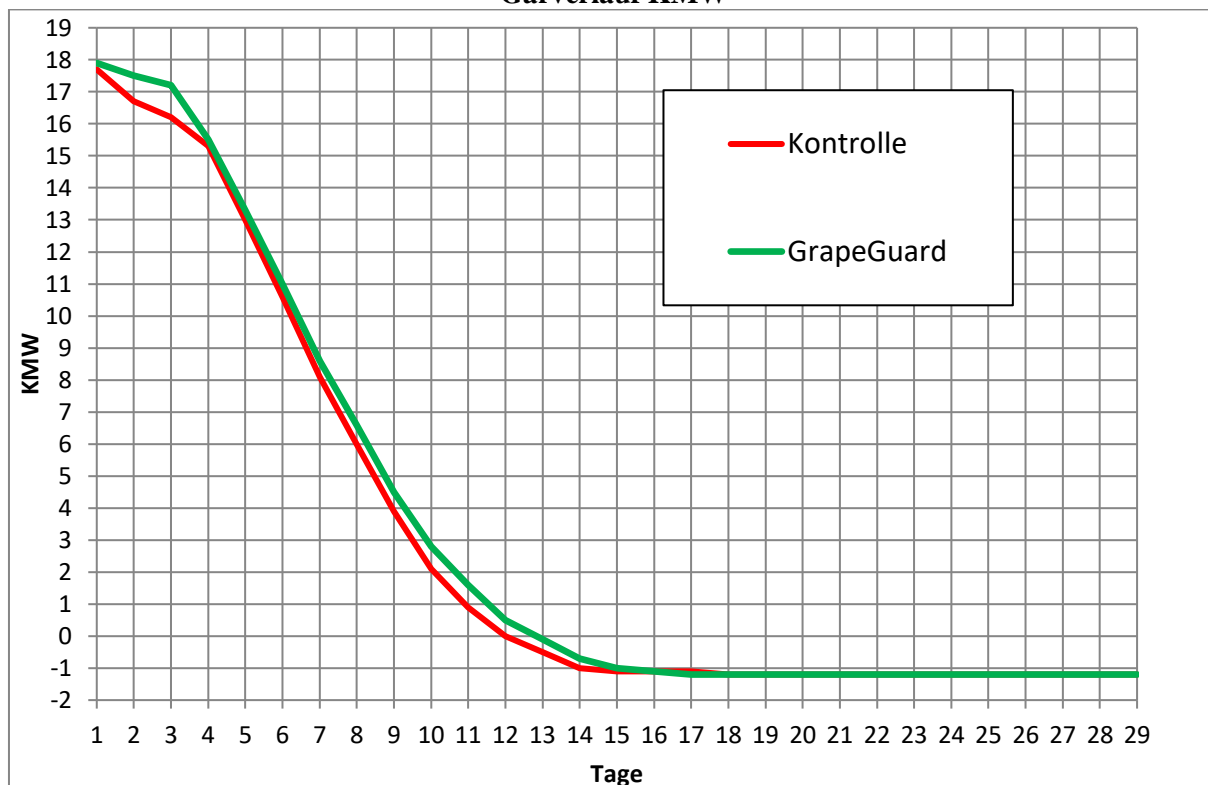
Durchführung

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.
Beide Varianten wurden auf 7,8 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

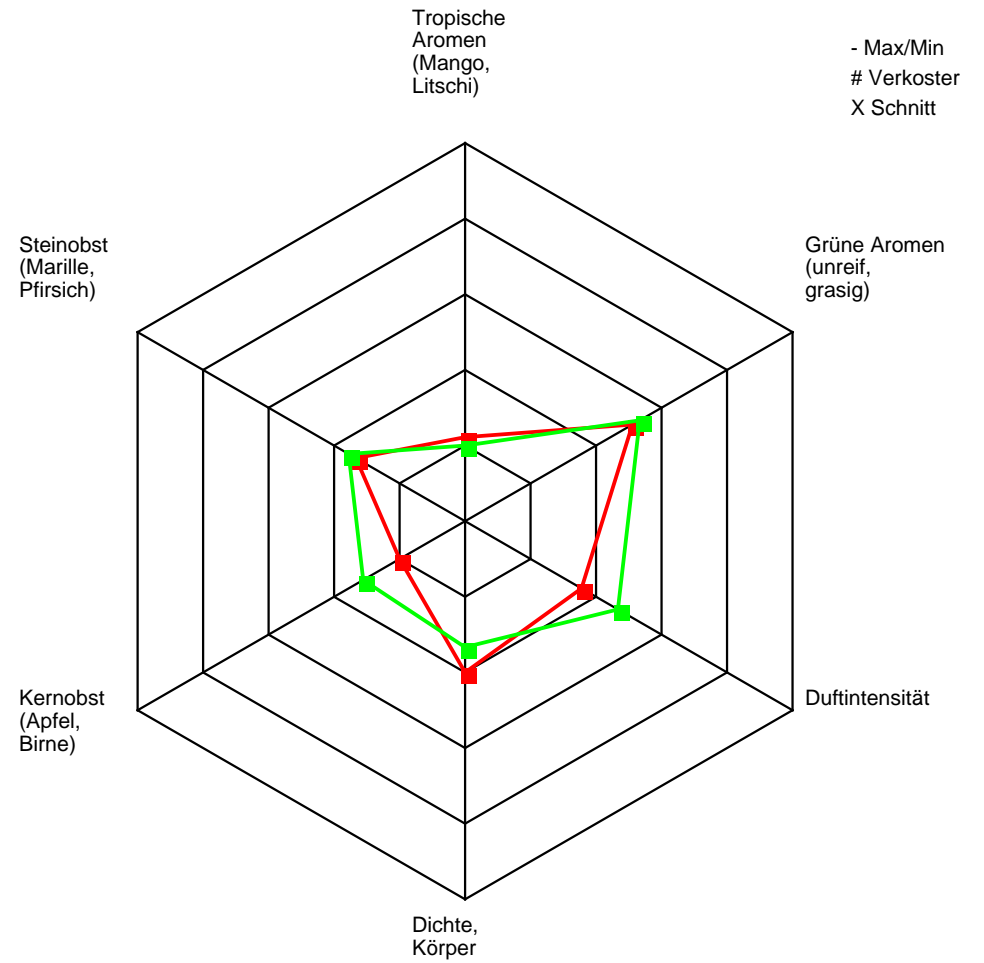
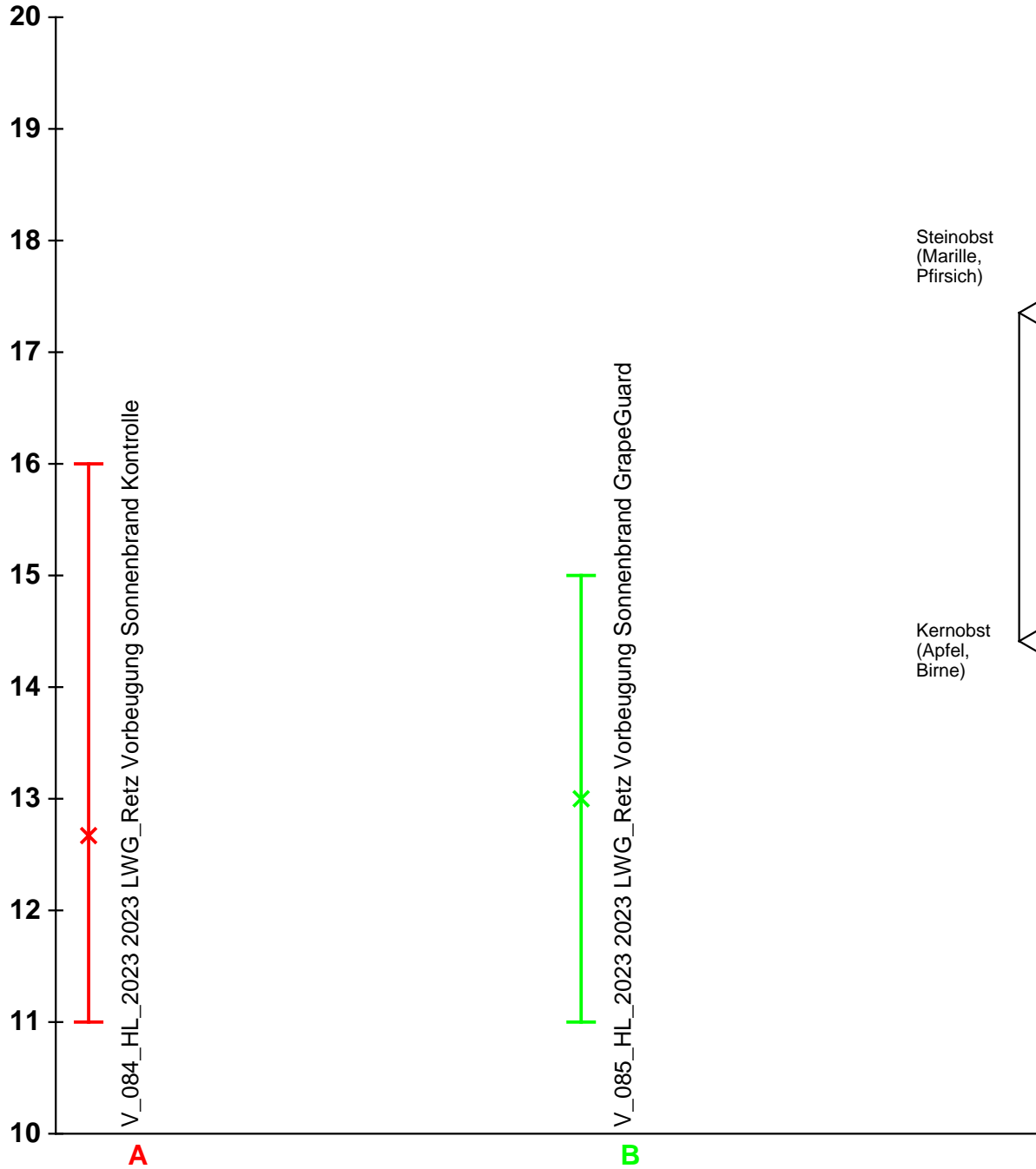
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	22 Tage	12,1 %	0,0 g/l	11,0 g/l	2,51	5,9	3,6
Grapeguard	21 Tage	12,2 %	1,8 g/l	11,0 g/l	2,53	6,1	3,6

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 11.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024

