

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Alkoholreduktion bei der Sorte Riesling

Landesweingut Krems, Jahrgang 2024

Inhalt

Versuchsziel	1
Methode	1
V Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion	4

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist es, die Alkoholreduktion mittels Membransystem in verschiedenen Stufen zu testen und die Auswirkungen auf die Weinqualität zu beurteilen

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde ein fertig vergorener und vorfiltrierter Riesling aus der Kremser Sandgrube verwendet



Analytische Werte Wein: Alkohol: 13,2 vol%, Titr. Säure: 5,6 g/l, Restzucker 2,9g/l

Der Grundwein wurde auf ca 8 vol% Alkohol reduziert und danach mit dem Original rückverschnitten. Eine Variante wurde maximal reduziert und kam danach auf ca 1,6 vol % Alkohol. Zusätzlich wurde der Restzucker nach der Stärke der Alkoholreduktion eingestellt.

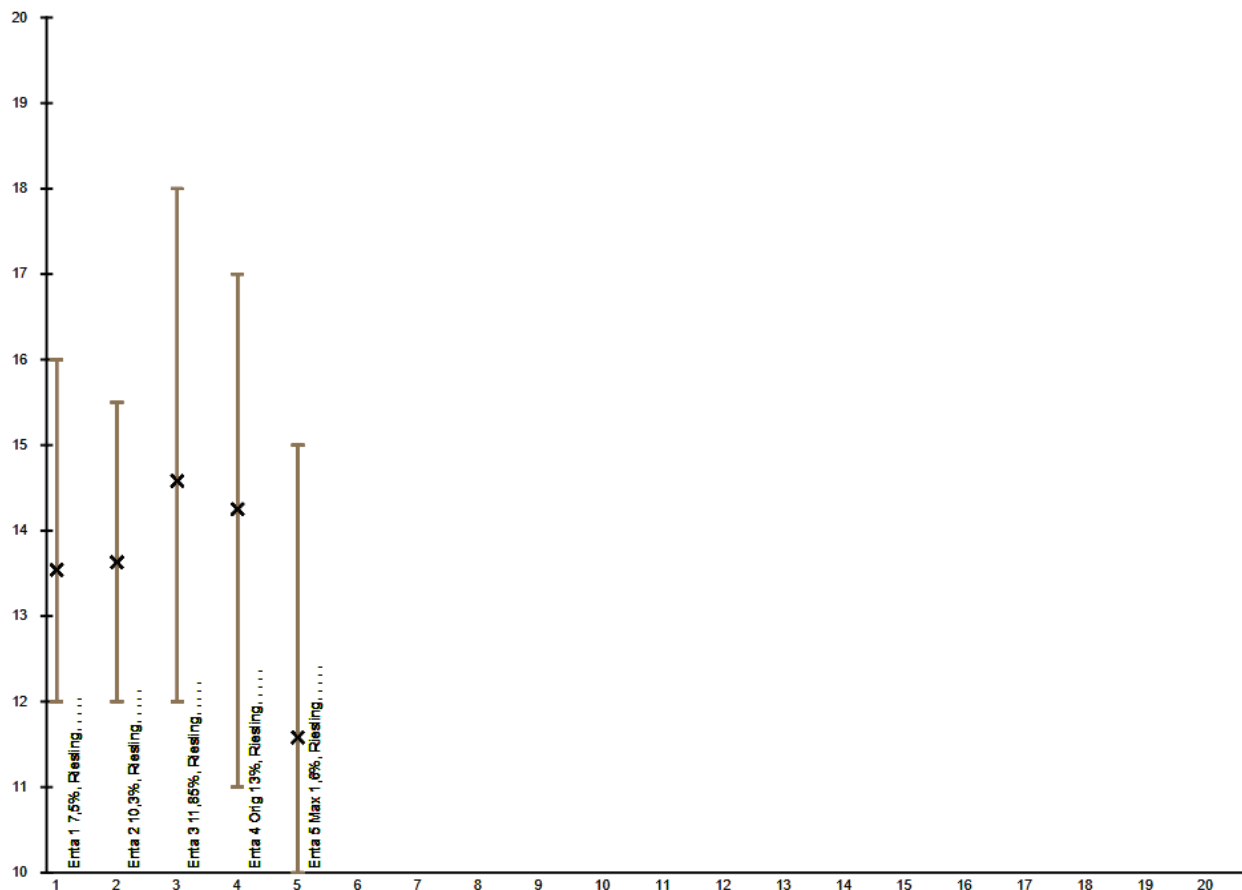
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

1	Original 13 vol%, Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 2,9 g/l
2	11,9 vol%, Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 4,4 g/l
3	10,3 vol%, Säure: 5,9 g/l, Restzucker: 6,3 g/l
4	7,5 vol%, Säure: 6,2 g/l, Restzucker: 10,5 g/l
5	1,6 vol%, Säure: 7,2 g/l, Restzucker: 30 g/l

Versuchsergebnisse

Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 12, Punkte vom 01.07.2025

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Bei den Versuchsverkostungen mit geschulten Verkostern wurden die alkoholreduzierten Varianten parallel in der Serie verkostet. Interessant war, dass nicht das Original am besten bewertet wurde, sondern die alkoholreduzierte Variante mit 11,9 vol %. Auf Platz 2 lag das Original mit den 13 Vol %, 3. Platz die Variante mit 10,3 vol% dicht gefolgt von der Variante mit 7,5 vol. %. Die Maximalvariante mit 1,6 vol % tat sich sichtlich schwer unter den anderen Varianten und wurde als schlechteste bewertet.

Für Interessierte haben wir diesen Versuch zu einem Verkostungspaket zusammengestellt der im Verkaufsshop der WBS Kems bezogen werden kann.

Autor des Versuchsberichtes:

Dipl.Päd.Ing. Andreas Burgstaller,
Versuchskoordinator Kellerwirtschaft
Landesweingut Krems
andreas.burgstaller@wbs-krems.at

Berichtsdatum: 15.07.2025