

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Lagerversuch mit verschiedenen Holzarten bei Zweigelt

Landesweingut Krems, Jahrgang 2024

Inhalt

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

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist es, verschiedene Holzarten bei der Weinlagerung der Sorte Zweigelt zu testen.

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde ein fertig vergorener und vorfiltrierter Wein der Sorte Zweigelt 2023 verwendet. Dieser Wein wurde 7 Monate in den unterschiedlichen Hölzern gelagert und anschließend abgefüllt und verkostet



Analytische Werte Wein: Alkohol: 13,3 vol%, Titr. Säure: 4,9 g/l, Restzucker 1,0g/l

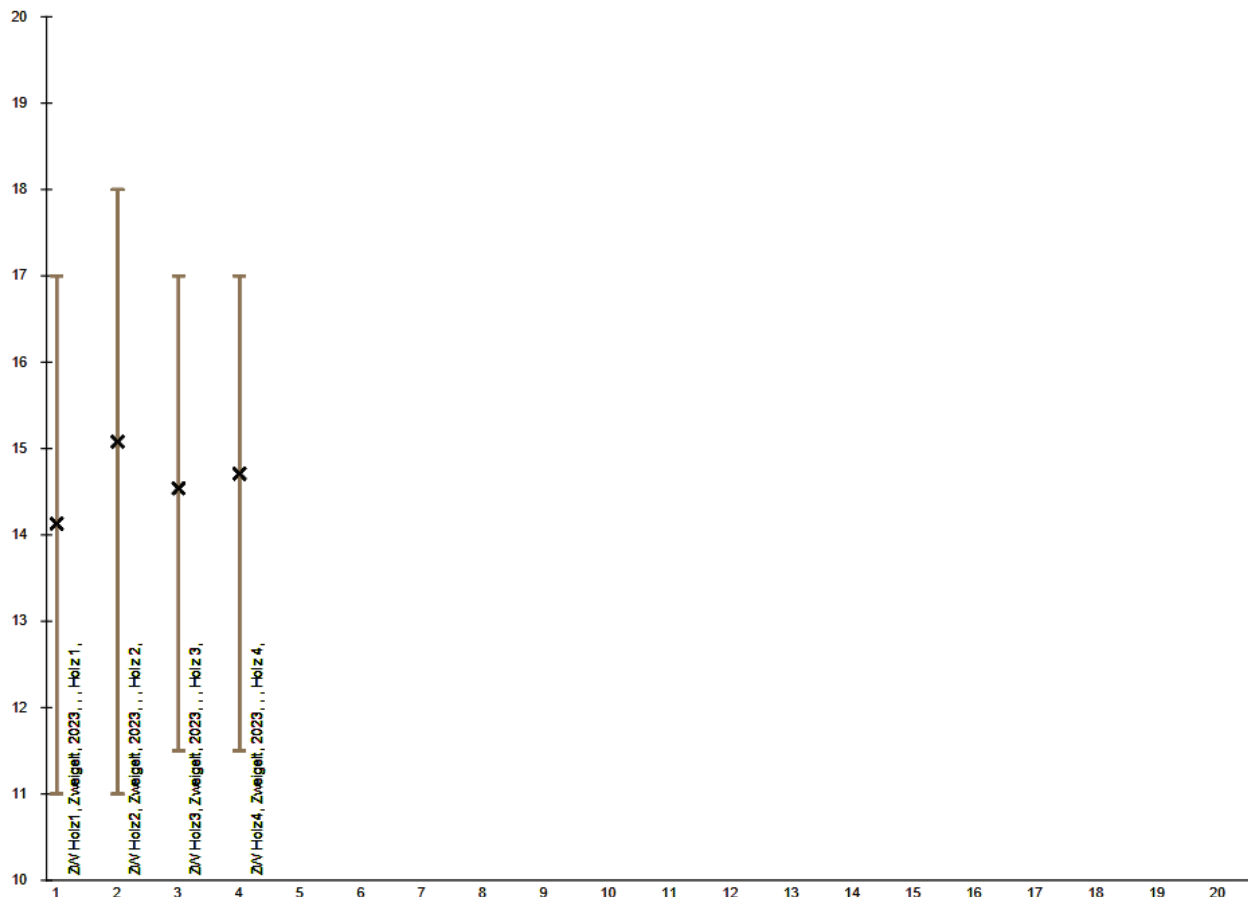
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

1	Österreichische Akazie
2	Slawonische Eiche
3	Österreichische Eiche
4	Kastanie

Versuchsergebnisse

Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 14, Punkte vom 01.07.2025

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Bei unseren Versuchsverkostungen wurde die Variante Slawonische Eiche am besten bewertet. In diesem Versuch lieferte diese Holzart den sensorisch besten Wein. 2. Platz bekam die Holzart Kastanie, wobei es hier in eine eher untypische Richtung ging. Gleichauf war auch die österreichische Eiche, die auch ein solides Produkt lieferte. Die Akazie war leider für Zweigelt in diesem Versuch weniger geeignet und brachte eher unreife grüne Noten in den Wein.

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

Berichtsdatum: 15.07.2025