

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Ausbauvarianten mit verschiedenen önologischen Tanninen bei der Sorte Grüner Veltliner aus der Minimalschnittkultur Landersdorf

Landesweingut Krems, 2025

Inhalt

Versuchsziel	1
Methode	1
V Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion	6

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist, verschiedene Ausbauvarianten mit önologischen Tanninen für Grüner Veltliner aus der Minimalschnittkultur zu testen und festzustellen welche Variante die beste Weinqualität liefert. Getestet wurden 13 verschiedene Ausbauvarianten im Vergleich zur Nullvariante.

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most einer Charge in die 14 verschiedenen Gärbehälter gefüllt und die unterschiedlichen Ausbauvarianten durchgeführt. Vergoren wurden alle Varianten mit der Hefe Zymaflore Klima

Analytische Werte des Mostes: (Erntedatum 20.10.2025) Grüner Veltliner Landersdorf
Minimalschnittkultur

Zucker: 17,6°KMW, Gesamtsäure: 4,9 g/l, pH-Wert: 3,52 Weinsäure: 5,84 g/l, Äpfelsäure: 1,48 g/l, Stickstoff (YAN): 190 mg/l

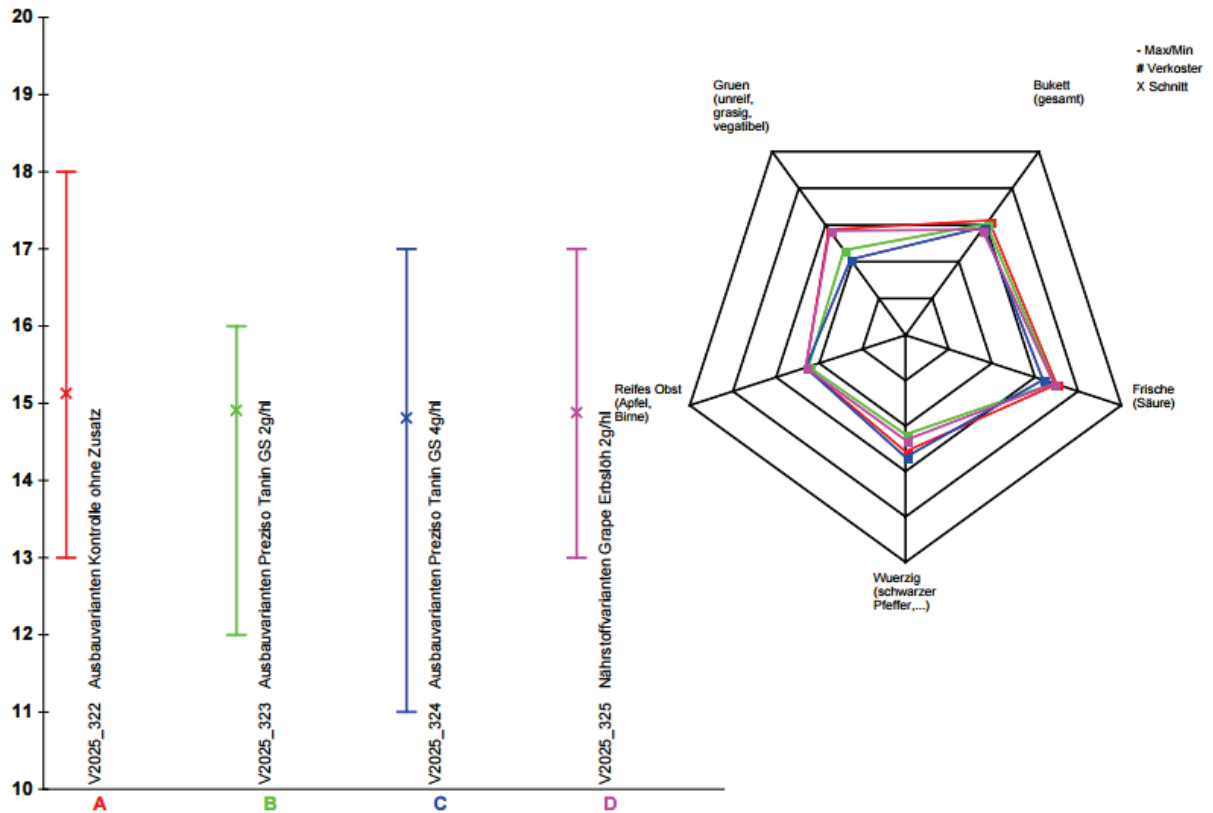
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten und Analysewerte

Nr.	Variante	Alkohol	Säure	Restzucker	Äpfelsre.	Milchsre.	Fl.Sre.
322	Kontrolle OHNE Zusatz	11,43	6,82	0	1,94	0,1	0,3
323	Preziso TANNIN GS 2g/hl	11,64	6,97	0	1,99	0,19	0,37
324	Preziso TANNIN GS 4g/hl	11,66	7,04	0	1,95	0,33	0,3
325	Tannivin Grape 2g/hl	11,68	6,87	0	1,99	0,27	0,33
326	Tannivin Grape 4g/hl	11,6	7,06	0	1,91	0,31	0,27
327	Preziso TANNIN FO 2g/hl	11,66	6,88	0	1,92	0,22	0,39
328	Preziso TANNIN FO 4g/hl	11,66	6,87	0,1	1,89	0,21	0,38
329	Quertanin Choc 2g/hl	11,61	6,99	0	1,96	0,24	0,31
330	Quertanin Choc 4g/hl	11,6	7,11	0,1	1,83	0,41	0,3
331	Preziso Mikrogranulat 50g/hl	11,62	6,93	0	1,97	0,3	0,28
332	Preziso Mikrogranulat 100g/hl	11,45	6,96	0	1,98	0,32	0,34
333	Ebois Macaron 50g/hl	11,6	7	0	1,96	0,33	0,28
334	Ebois Macaron 100g/hl	11,59	7,11	0	1,97	0,31	0,33
335	Ebois Macaron 150g/hl	11,57	7,12	0	2,02	0,22	0,35

Versuchsergebnisse (Auswertung der Verkostung 17.4.und 6.7.2026)

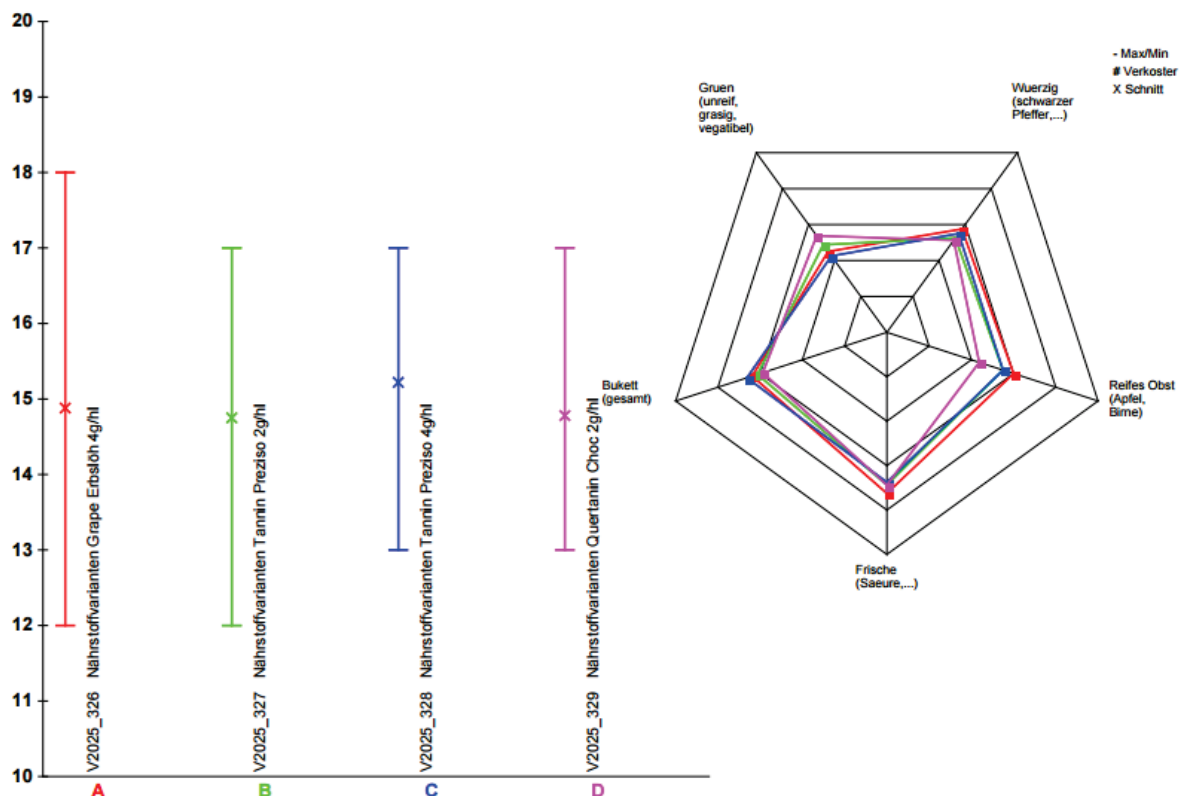
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 1 vom 17.04.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



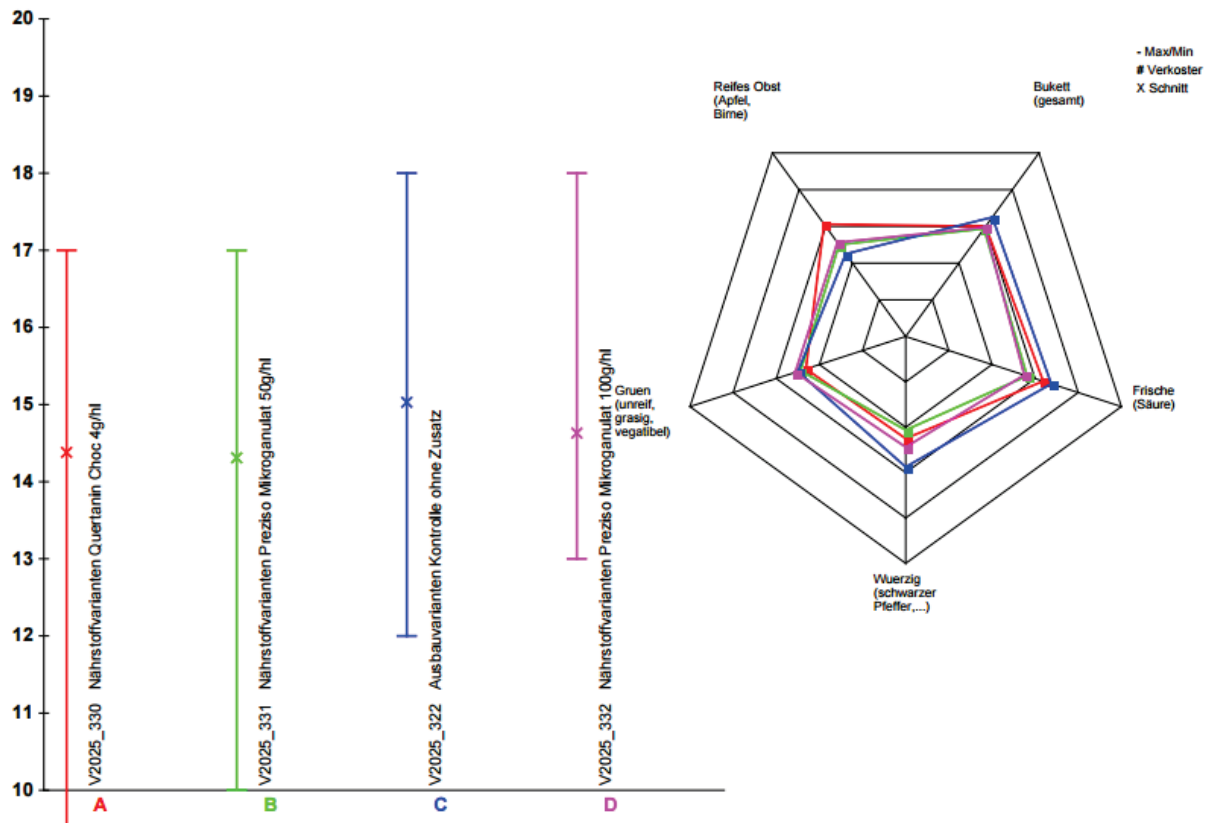
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 2 vom 17.04.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



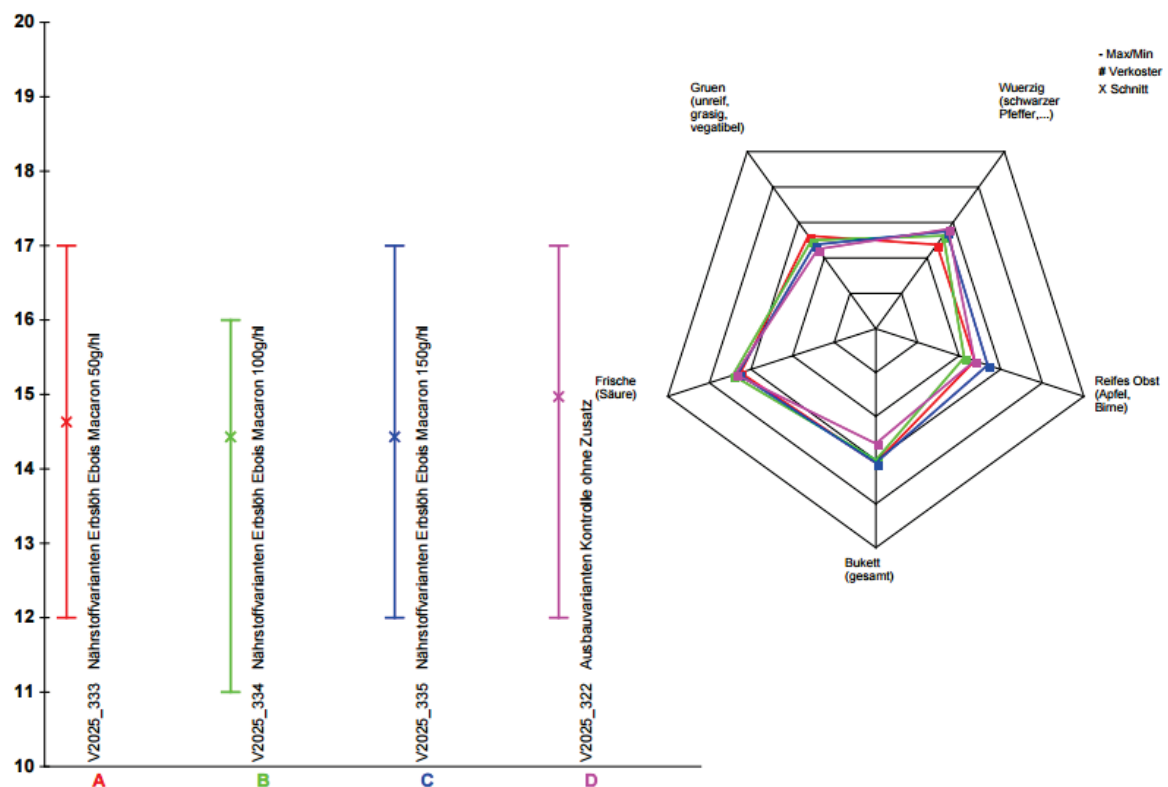
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 3 vom 17.04.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



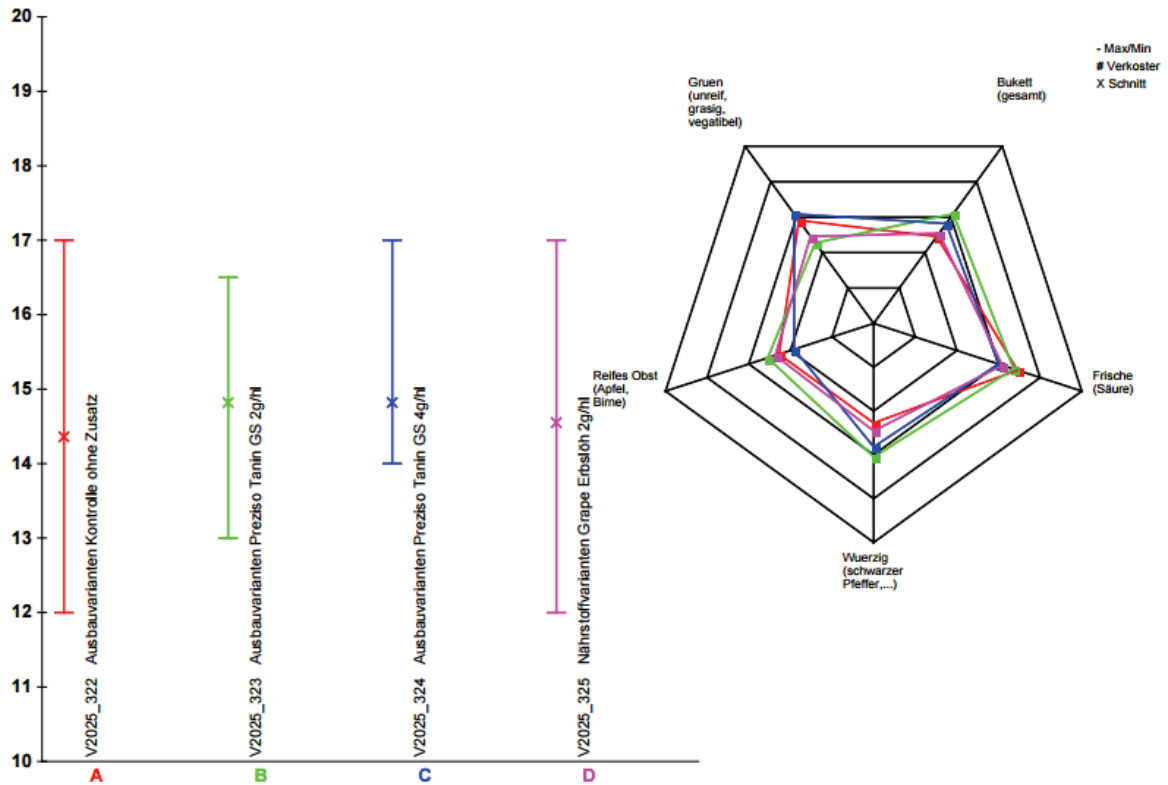
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 4 vom 17.04.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



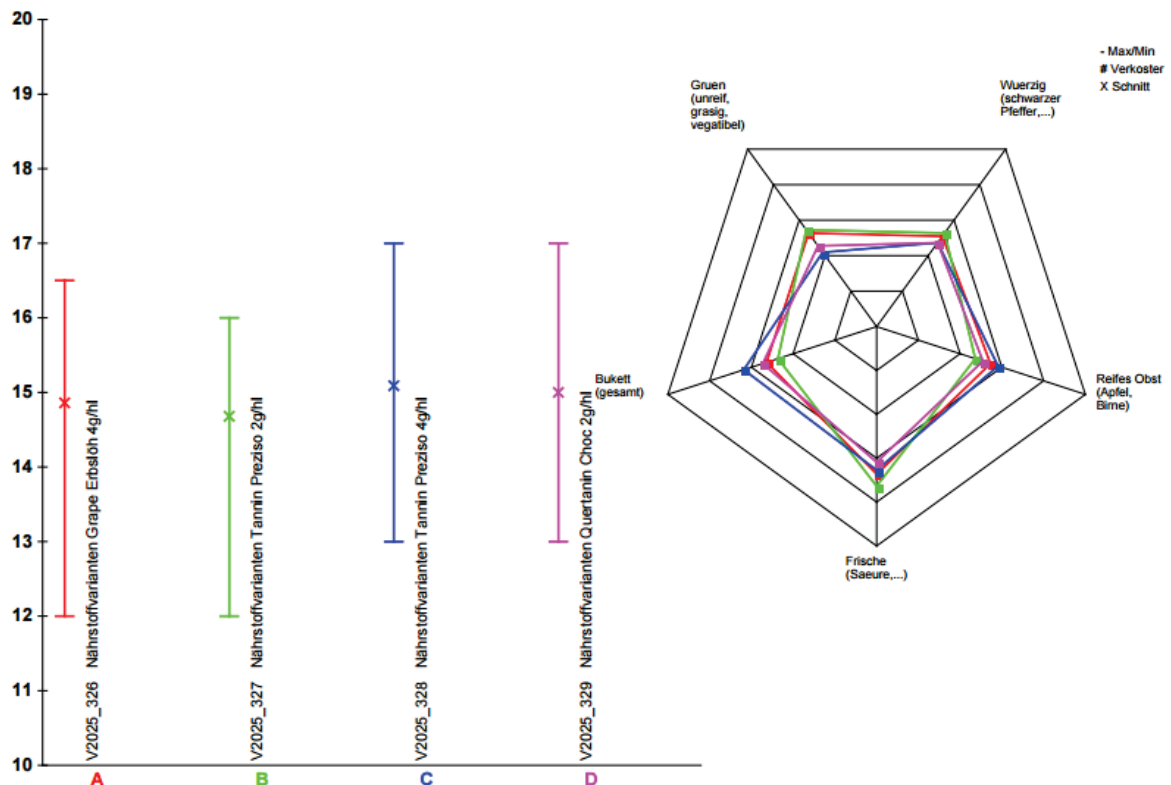
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 1 vom 06.07.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



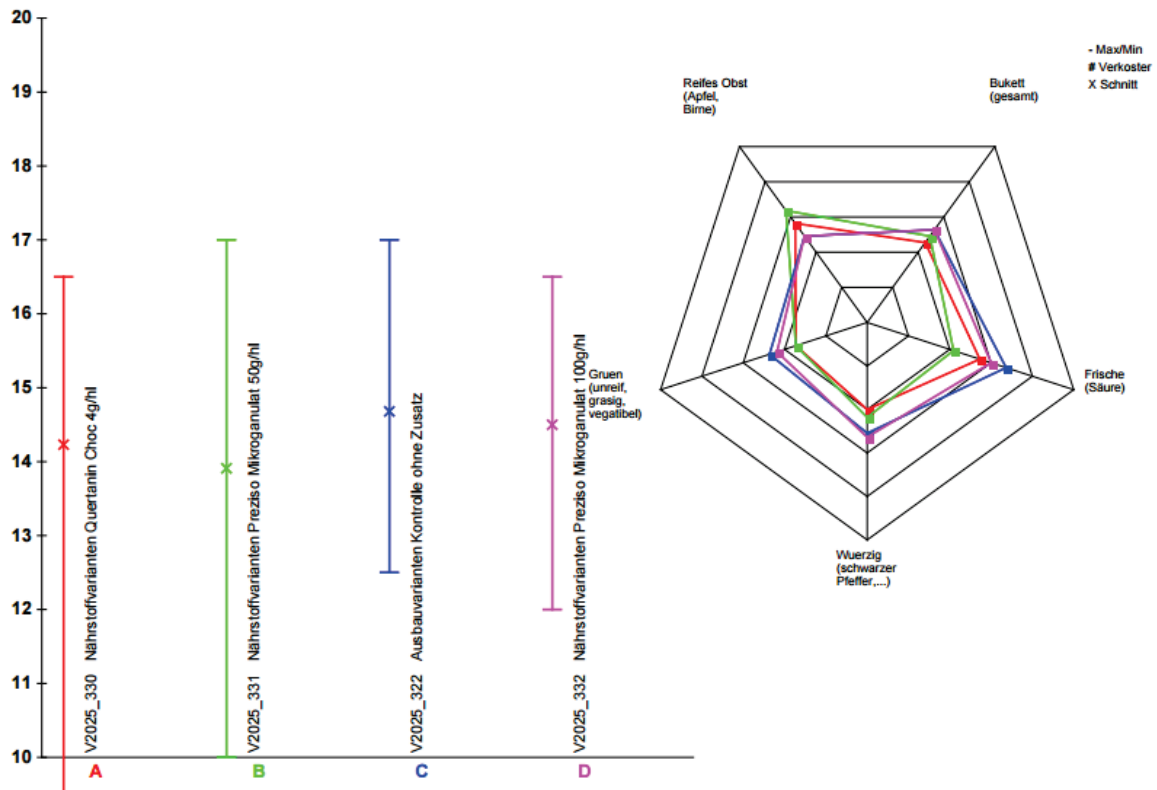
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 2 vom 06.07.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



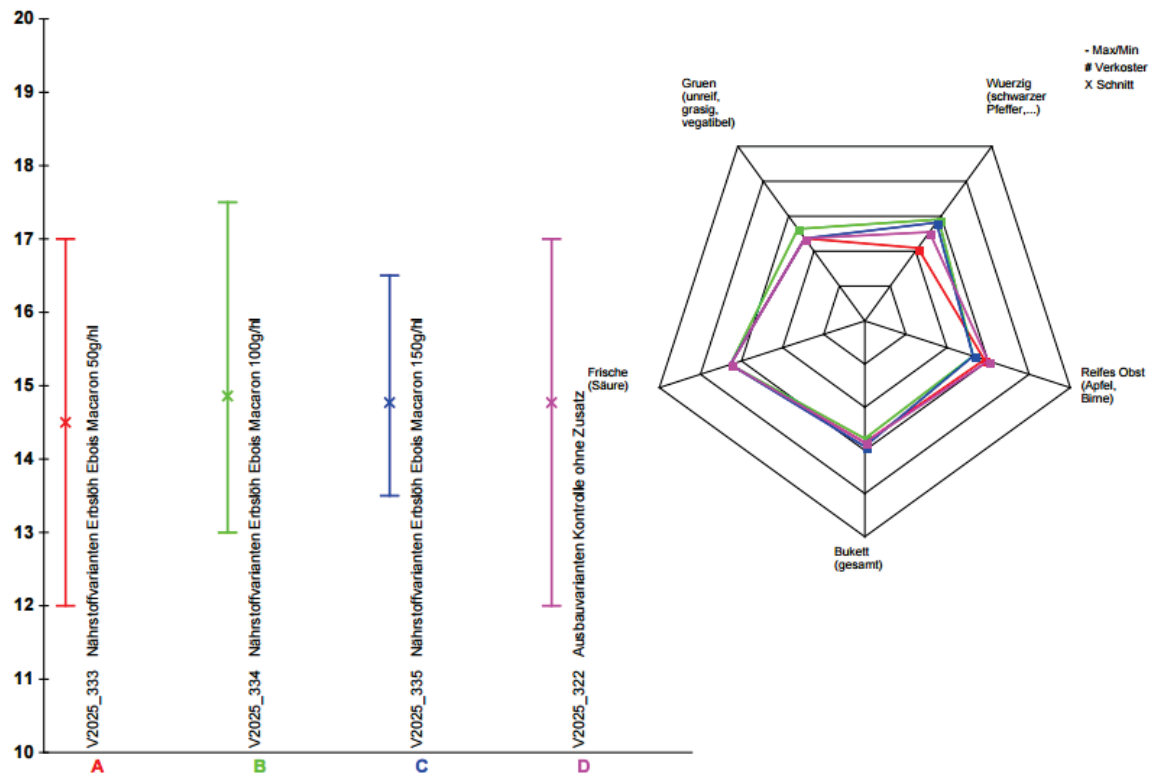
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 3 vom 06.07.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 4 vom 06.07.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Bei der Versuchsverkostung konnten keine großen signifikanten Unterschiede der einzelnen Varianten festgestellt werden. Meistens wurde auch die Nullvariante am besten bewertet. Der Einsatzzeitpunkt der Tannine war bereits im Most, wodurch es wahrscheinlich durch die weitere Weinreifung zu keinen großen Unterschieden der einzelnen Varianten kam. Sehr wohl konnten die Verkoster im Aromenprofil bei einigen Varianten Unterschiede im Gesamtbukett erkennen. Außerdem kam es meist bei einigen Varianten mit Tannineinsatz zu einer größeren Uneinigkeit der Koster. Diese Produkte können eingesetzt werden, um gewisse Geschmacksprofile hervorzuheben. Man sollte allerdings die Einsatzmenge beachten und sich genau überlegen welchen Weinstil man tatsächlich erzeugen möchte.

Autor des Versuchsberichtes:

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

Versuchstechnikerin: Elisabeth Huth

Berichtsdatum: 15.07.2026