

Temperaturvergleich bei Grüner Veltliner

LFS Hollabrunn, LWG Retz, 2025

Inhaltsverzeichnis

Versuchsziel	1
Methode.....	1
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten	1
V Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Diskussion	5

Versuchsziel

Auswirkungen von verschiedenen Temperaturen auf den Gärverlauf und das Aromaprofil bei Grünen Veltliner. Ziel ist die ideale Gärtemperatur zu ermitteln, um einen harmonischen Wein zu erhalten.

Methode

Die Trauben für den Versuch wurden am 08.10.2025 gelesen.

Altenberg	Pflanzjahr 1990	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 08.10.2025	Hefeverfügbare Stickstoff: 82	
pH Wert: 3,25	Säure 6,3 g/l	17,6° KMW

Je Variante wurde ein 35 Liter Glasballon mit dem Most befüllt und temperaturgesteuert vergoren. Die Gärtemperatur wurde war auf 14°, 18° und 22° eingestellt. Der Gärverlauf wurde mittels täglicher Messung durch einen Biegeschwinger beobachtet, um die Zuckerabnahme zu verfolgen zu können. Nach dem Ende der Gärung wurde der Jungwein mit 60 mg/l geschwefelt und es erfolgte ein Abziehen in einen 25 Liter Glasballon sowie die Analyse der Weinwerte in Form des Jungweinstatus mittels FTIR-Gerät. Im Jänner wurden die Weine in einen 20 l Ballon umgezogen, wobei auch der Wert an freien SO₂ kontrolliert und eventuell ergänzt wurden. Die Versuchsweine werden filtriert, anschließend in 0,5 Liter Flaschen abgefüllt und in einer Blindverkostung im März und Juni nach dem 20-Punkte Schema bewertet.

Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

Hefen:

Var 1	Oenoferm Berry	14° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Berry	18° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Berry	22° C Gärtemperatur

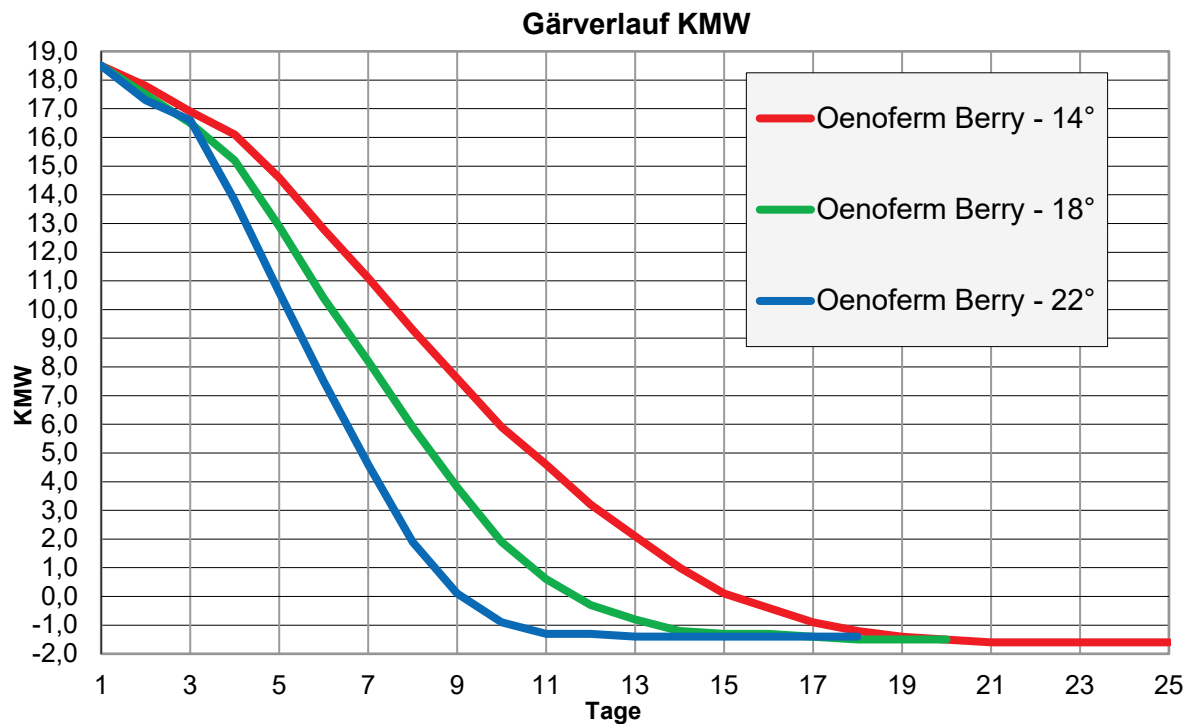
Most- und Maischebehandlung:

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
keine Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum Entschleimen		
50 g/hl OenoPur	14 Std entschleimt	
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Angereichert auf 18,5° KMW		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Nährstoffversorgung aller Varianten:
rehydriert mit VitaDrive
30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und
350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

Versuchsergebnisse

Gärverlauf – Abnahme des Zuckergehaltes



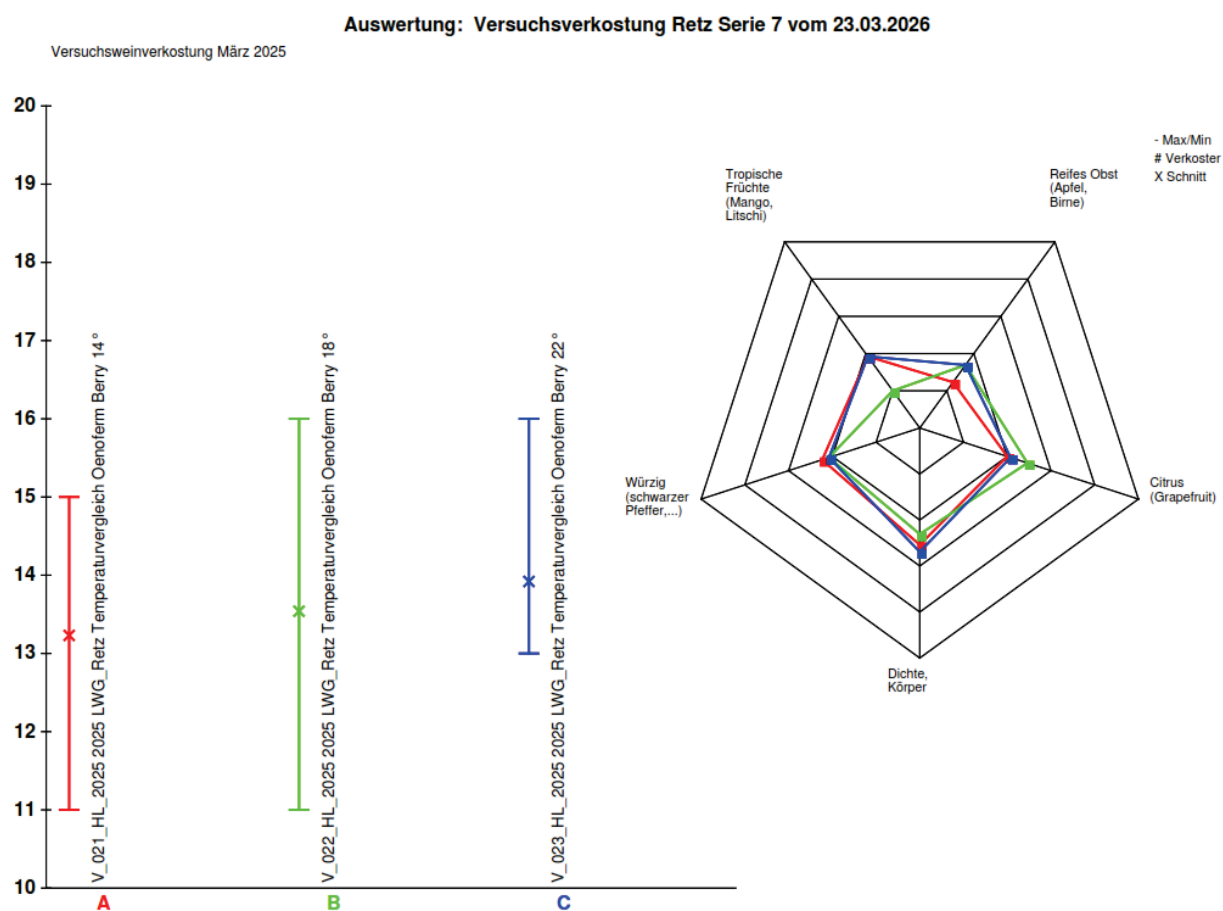
Weinwerte nach Ende der Gärung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH-Wert	WS	AS
Oenoferm Berry – 14°	25 Tage	12,7 %	0,1 g/l	7,6 g/l	2,83	3,9	2,6
Oenoferm Berry – 18°	20 Tage	12,7 %	0,1 g/l	7,9 g/l	2,80	3,9	2,6
Oenoferm Berry – 22°	18 Tage	12,6 %	0,1 g/l	7,7 g/l	2,84	3,9	2,6

WS... Weinsäure, AS... Äpfelsäure

Ergebnisse der Versuchsverkostung

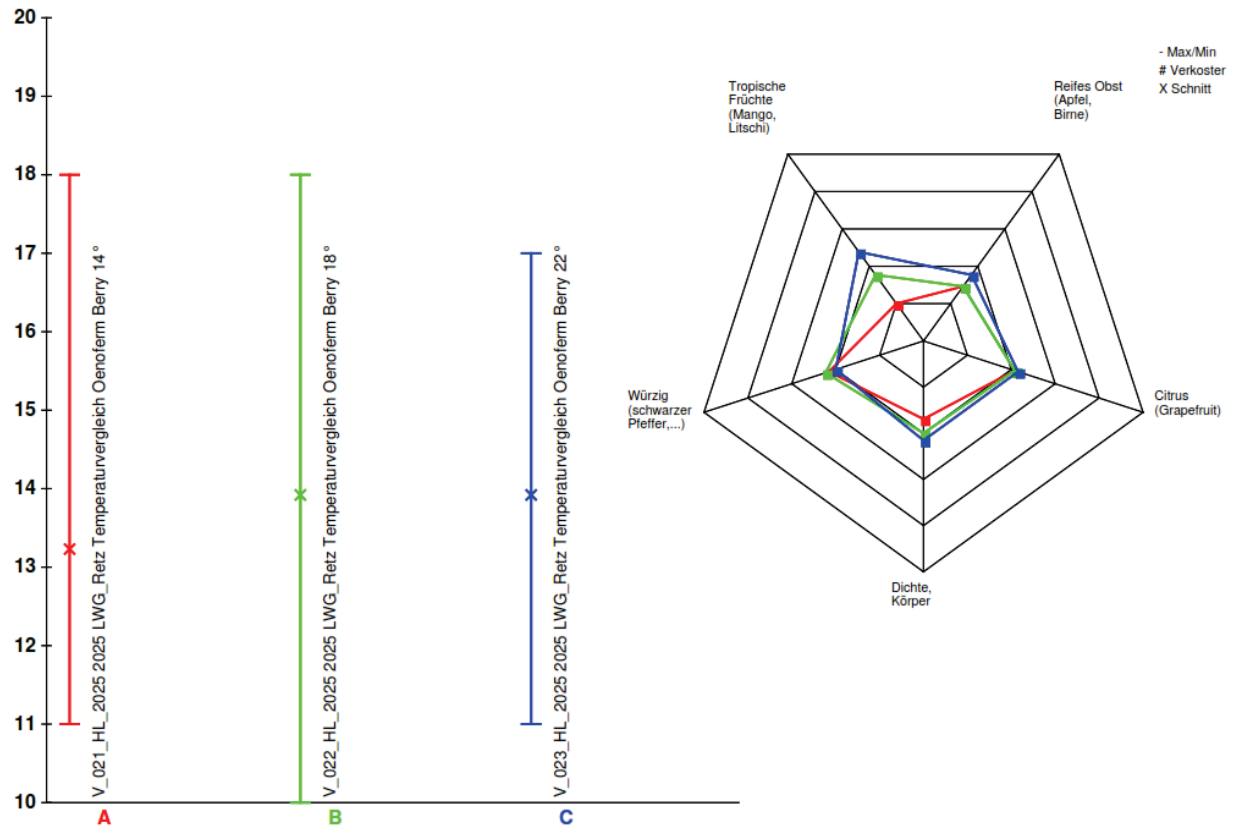
Verkostung im März:



Verkostung im Juni:

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 16.06.2026

Versuchsweinverkostung Juni 2025



Zusammenfassung, Diskussion

Um den Einfluss der Gärtemperatur auf das Geschmacksprofil des Weines zu testen, wurde 2025 am Landesweingut Retz ein Exaktversuch in der Mikrovinifikation eingerichtet. Der Ausbau der Weine erfolgte temperaturgesteuert in 35 Liter Glasballon. Oenoferm Berry – eigentlich eine Rotweinhefe – wurde mit unterschiedlichen Temperaturen vergoren, um die Auswirkungen einer Rotweinhefe auf die Aromatik bei Grüner Veltliner zu testen, sowie auch den Einfluss der Gärtemperatur auf Gärdauer und Aromabildung zu ermitteln. Die Gärung erfolgte bei einer Temperatur von 14°, 18° und 22°Celsius. Während der Gärung gab es geringfügige Unterschiede in der Zuckerabnahme, welche sich jedoch bis zum Ende der Gärung ausgeglichen haben. Die analytischen Weinwerte der Jungweine sind sehr ähnlich. Der Alkohol liegt zwischen 12,6 % und 12,7 %, und die Gesamtsäure zwischen 7,6 g/l und 7,9 g/l. Der Restzuckergehalt lag bei allen Varianten auf gleichem Niveau. Die Gärdauer lag durch die unterschiedlichen Temperaturen zwischen 18 und 25 Tagen. Der etwas hohe Säuregehalt wurde im Jänner bei 2. Umziehen bei allen Varianten auf 7,2 g/l eingestellt.

Die Weine wurden im März und Juni einer Bewertungskost unterzogen. Hierbei wird für den Gesamteindruck nach dem 20-Punkte Schema verkostet und bewertet. Die Beschreibung der Aromate bzw. deren Ausprägung erfolgt nach dem 5-Punkte Schema (0 = nicht vorhanden, 5 = sehr stark ausgeprägt). Bei der Oenoferm Berry handelt es sich eigentlich um Reinzuchthefer für fruchtige Rotweine. Um eine mögliche Eignung für Weißweine zu testen, wurde der Grüner Veltliner mit drei unterschiedlichen Gärtemperaturen vergoren. Je nach Vorstellung bzw. persönlicher Vorlieben der Verkosterinnen und Verkoster fällt die Gesamtbewertung sehr unterschiedlich aus. Bei beiden Verkostungsterminen variiert die Punktezahl doch erheblich. Tendenziell wurde die Variante V 1 im März und Juni am schlechtesten bewertet, während es einen Wechsel zwischen den Varianten V 2 und V 3 zwischen der frühen und späten Verkostung gegeben hat.

Autoren des Versuchsberichtes:

*DI Florian Hanousek, BEd,
Versuchskoordinator Weinbau
Landesweingut Retz, LFS Hollabrunn
florian.hanousek@diefachschule.at*



*Christian Gerstorfer
Versuchstechniker
Landesweingut Retz, LFS Hollabrunn
christian.gerstorfer@diefachschule.at*

Berichtsdatum: 10.08.2026