

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Ausbauvarianten mit verschiedenen önologischen

Tanninen bei der Sorte Riesling aus der

Minimalschnittkultur Landersdorf

Landesweingut Krems, 2025

Inhalt

Versuchsziel	1
Methode	1
Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion	5

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist, verschiedene Ausbauvarianten mit önologischen Tanninen für Riesling aus der Minimalschnittkultur zu testen und festzustellen welche Variante die beste Weinqualität liefert. Getestet wurden 9 verschiedene Ausbauvarianten im Vergleich zur Nullvariante.

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most einer Charge in die 7 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) Riesling Landersdorf Minimalschnittkultur
Zucker: 18,61°KMW, Gesamtsäure: 7,3 g/l, pH-Wert: 3,11 Weinsäure: 5,46 g/l, Äpfelsäure: 3,31 g/l, Stickstoff (YAN): 183 mg/l

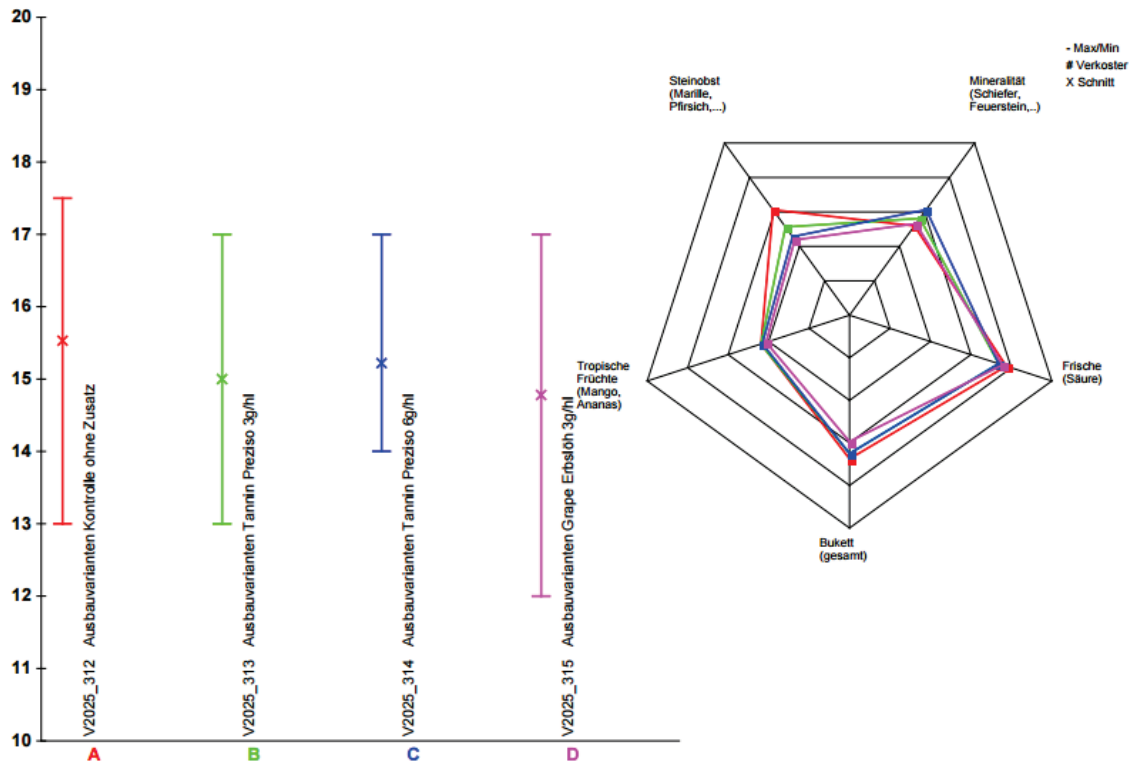
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten und Analysewerte

Nr.	Variante	Alkohol	Säure	Restzucker	Äpfelsre.	Milchsre.	Fl.Sre.
312	Kontrolle ohne Zusatz	11,79	7,68	0,1	2,27	0	0,26
313	Preziso TANNIN GS 3g/hl	12,22	8,01	0	2,46	0	0,29
314	Tanin TANNIN GS 6g/hl	12,24	7,99	0	2,54	0	0,3
315	Tannivin Grape 3g/hl	12,2	7,95	0	2,45	0	0,27
316	Tannivin Grape 6g/hl	12,17	7,97	0	2,48	0	0,24
317	Preziso TANNIN FO 3g/hl	12,18	8	0	2,59	0	0,27
318	Quertanin Choc 3g/hl	12,19	8,03	0	2,53	0	0,24
319	Preziso Mikrogranulat 75g/hl	12,13	8,1	0	2,58	0	0,27
320	Ebois Macaron 50g/hl	12,2	8,07	0	2,37	0	0,36
321	Ebois Macaron 100g/hl	12,11	8,14	0	2,62	0	0,39

Versuchsergebnisse

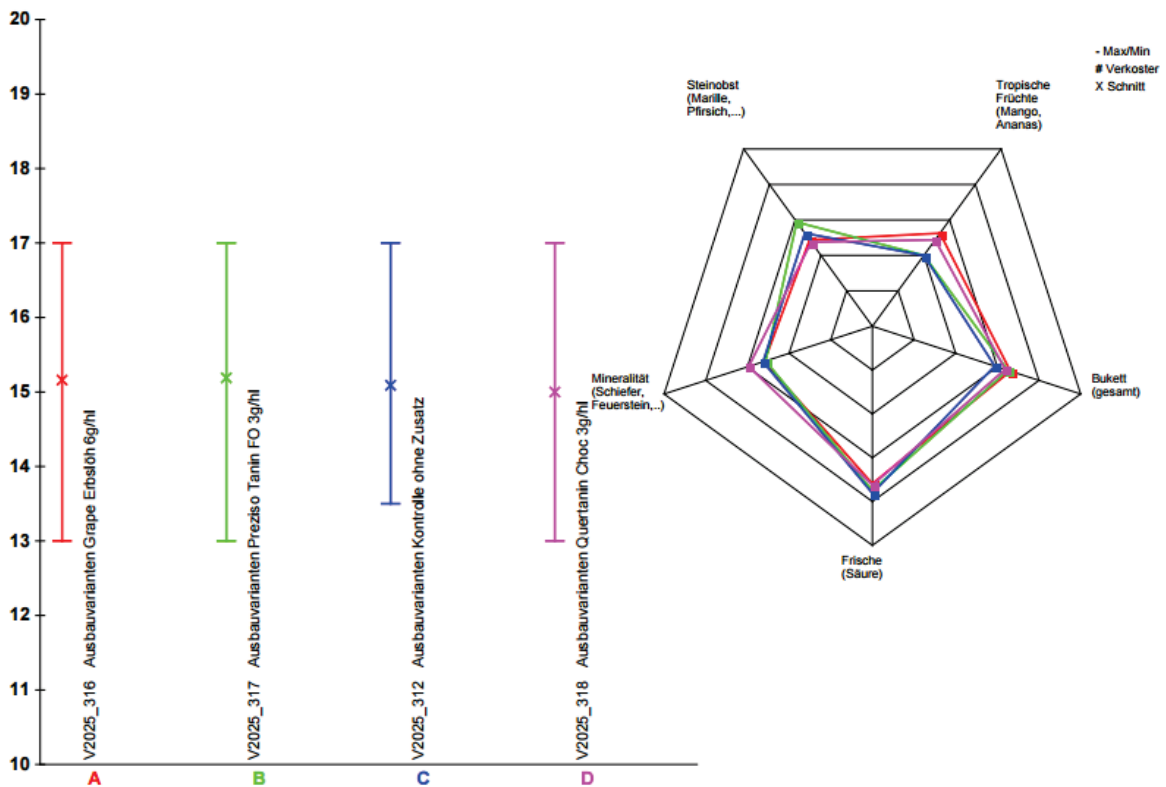
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 5 vom 17.04.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



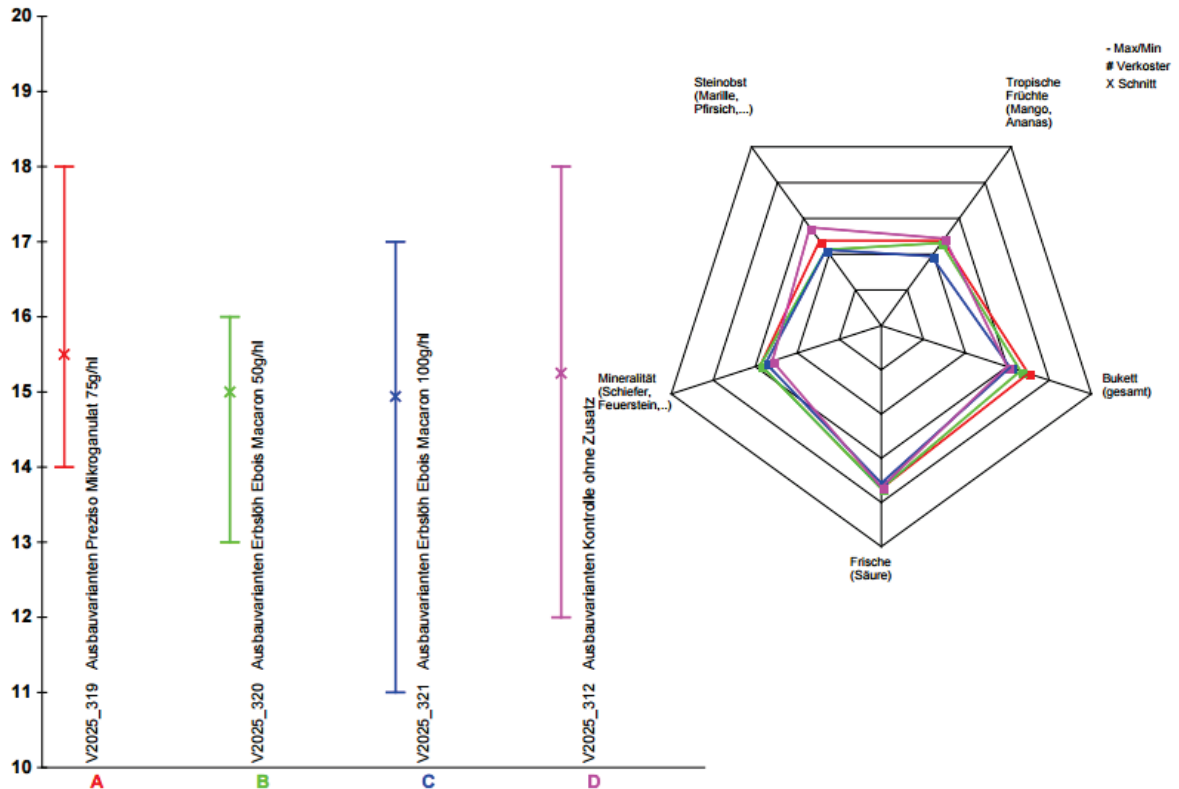
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 6 vom 17.04.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



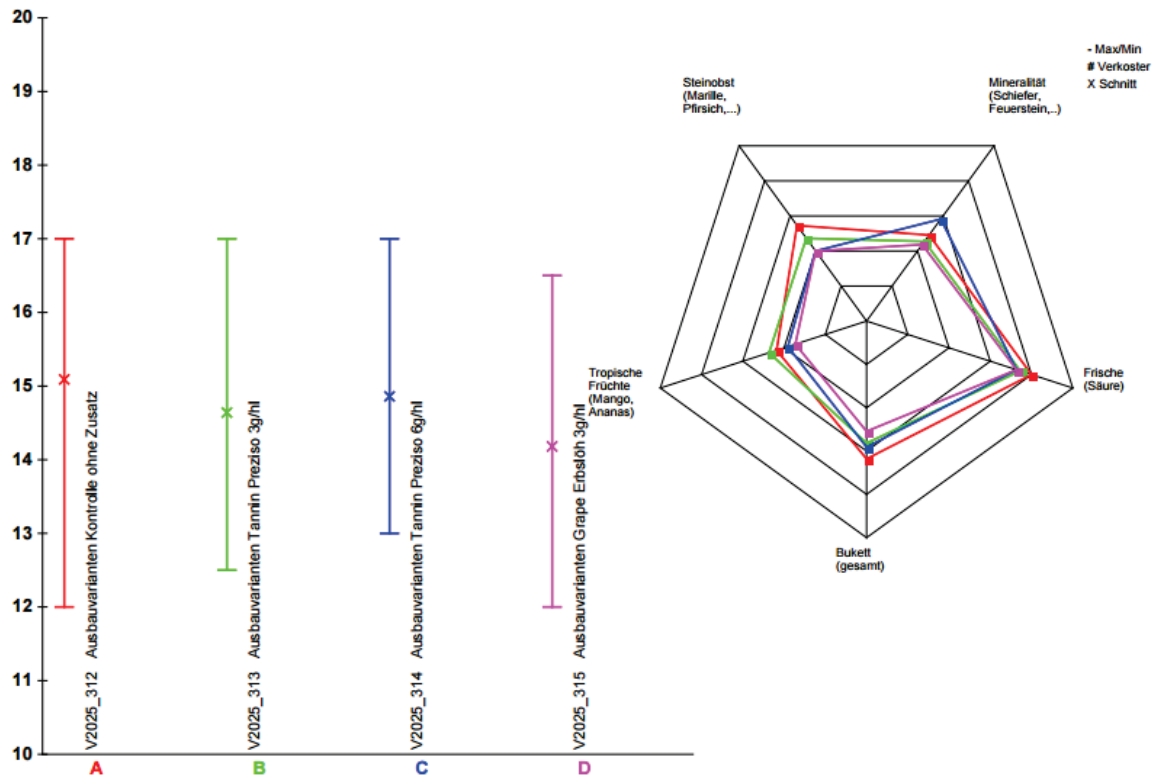
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 7 vom 17.04.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



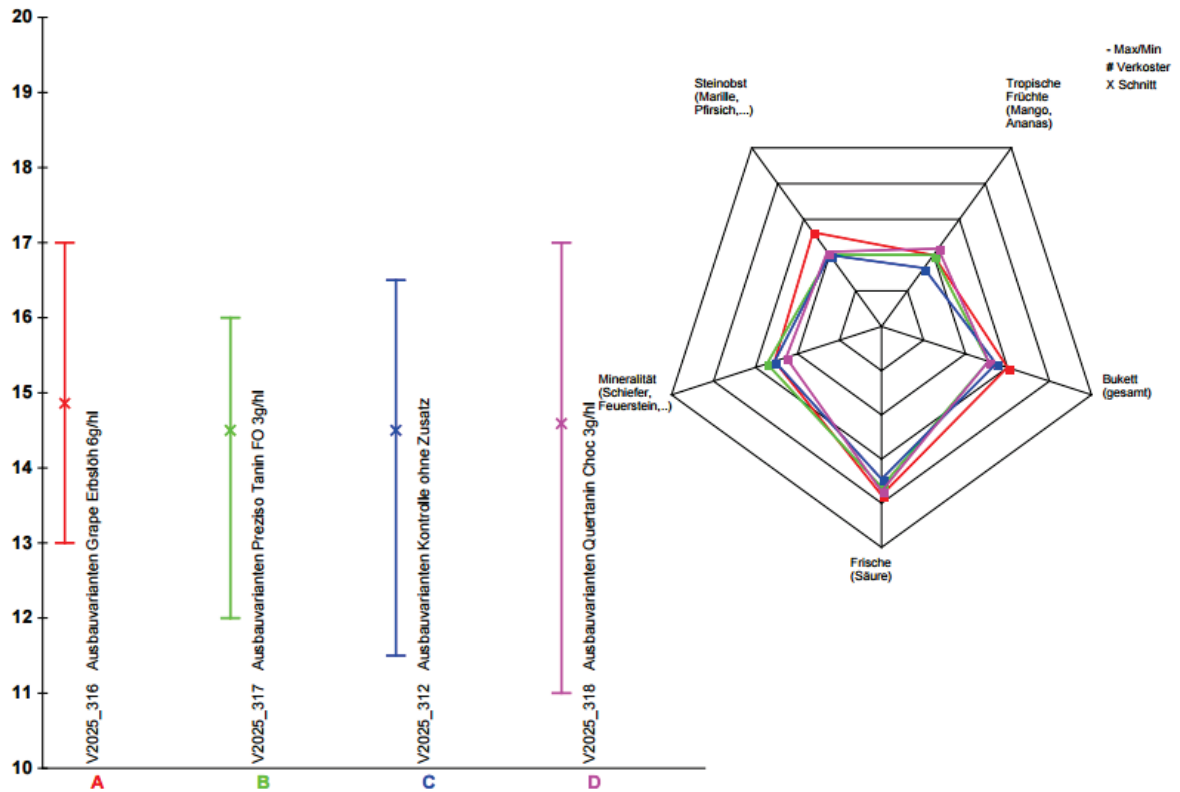
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 5 vom 06.07.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



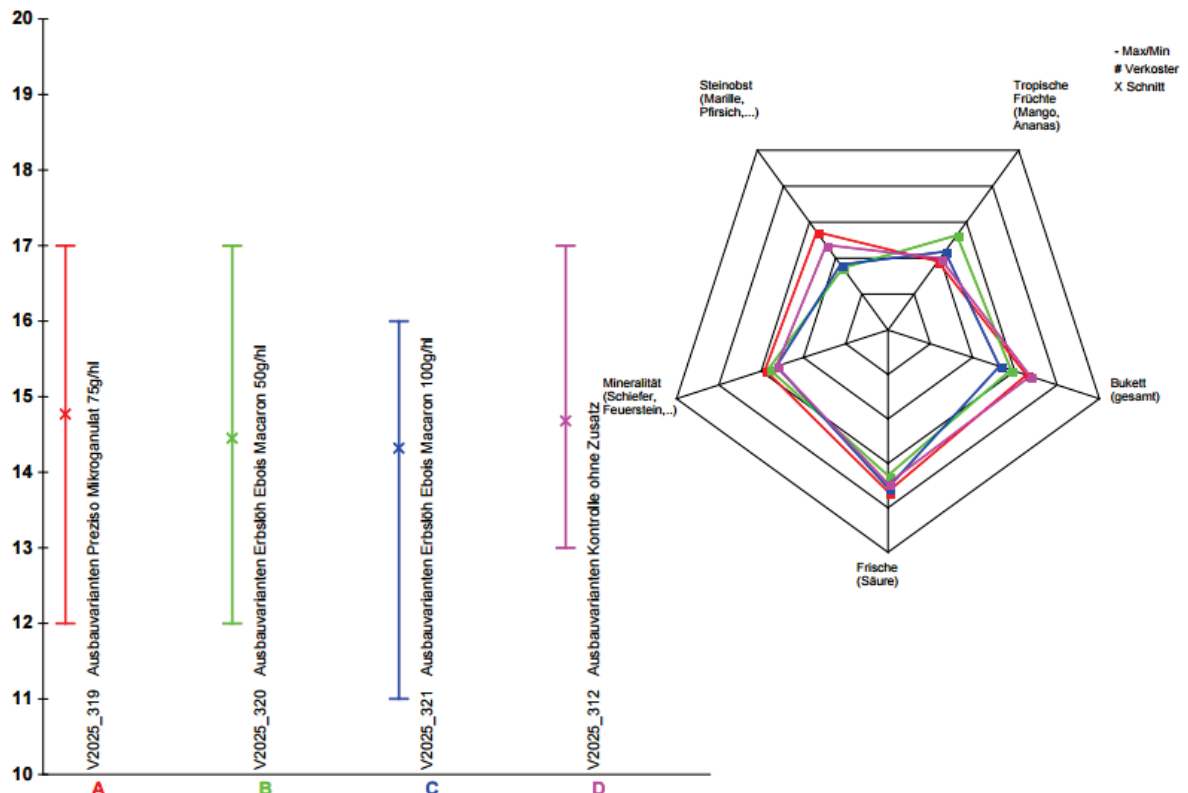
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 6 vom 06.07.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 7 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 und mehr Steinobstaromatik erkennen. Mit diesen Zusätzen kann man ein eigenes Aromenprofil für den Wein erschaffen. Man sollte sich allerdings die genaue Einsatzmenge genau überlegen und auch die Frage stellen ob es zu dem Weinstil passt den man herstellen 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