Zweigelt 2025 – Einfluss unterschiedlicher Laubwandhöhen und des Einsatzes eines Laubbläsers auf Ertrag, Reife und Weinqualität

LFS Hollabrunn, LWG Retz, 2025

Inhaltsverzeichnis

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

Versuchsziel

Die Anpassung des Weinbaus an veränderte Klimabedingungen gewinnt zunehmend an Bedeutung. Neben Standort- und Sortenwahl stellt insbesondere die Gestaltung der Laubwand einen wichtigen Einflussfaktor auf die Reifeentwicklung der Trauben dar. Über die Größe der assimilationsaktiven Blattfläche werden Zuckerbildung, Säureabbau sowie das Mikroklima innerhalb der Laubwand wesentlich beeinflusst.

Im Rahmen dieses Versuches wurde untersucht, welchen Einfluss unterschiedliche Laubwandhöhen sowie der zusätzliche Einsatz eines Laubbläsers auf Ertrag, Mostzusammensetzung, Gärverlauf und Weinqualität von Zweigelt ausüben. Besonderes Augenmerk galt der Frage, ob durch eine deutliche Reduktion der Blattfläche eine Verringerung der Zuckerreife erzielt werden kann und welche Auswirkungen sich daraus auf die spätere Weinqualität ergeben.

Methode

Die Untersuchungen wurden 2025 am Altenberg im NÖ Landesweingut Retz durchgeführt. Die Zweigeltanlage wurde 2015 gepflanzt. Das Einkürzen der Laubwand auf die entsprechende Höhe erfolgte zum Zeitpunkt kurz nach der Rebblüte. Die Bearbeitung mittels Druckluftentlauber in Abstand von 10 Tagen zu der ersten Maßnahme. Die Lese erfolgte am 01.10.2025 bei vollkommen gesundem Traubenmaterial.
Die Varianten wurden gerebelt, gequetscht und in 60-Liter-Maischefässern verarbeitet. Die Gärung erfolgte mit der Reinzuchthefe Oenoferm Color. Während der Maischegärung wurde dreimal täglich untergestoßen und die Zuckerabnahme durch tägliche Dichtemessungen kontrolliert. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wurde der biologische Säureabbau mittels MaloStar Vitale SK11 eingeleitet. Rund zwei Wochen nach Abschluss des biologischen Säureabbaus erfolgte die erste Schwefelung mit 50 mg/l SO_2. Die sensorische Beurteilung wurde im Rahmen von Blindverkostungen im März und Juni durchgeführt. Dabei wurden einzelne Aromaeigenschaften sowie der Gesamteindruck nach dem 20-Punkte-Schema bewertet.

Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

Lesedaten

Altenberg	Pflanzjahr 2015	
Lesedatum: 01.10.2025	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – kein Laubbläser, ca 100 cm Laubwandhöhe
Variante 2	Laubbläser – ca 70 cm Laubwandhöhe
Variante 3	Laubbläser – ca 100 cm Laubwandhöhe

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Gesamt N
Variante 1	4,27 kg	19,1°	3,18	5,8 g/l	70
Variante 2	5,47 kg	17,0°	3,04	6,6 g/l	65
Variante 3/1	4,93 kg	18,5°	3,19	6,0 g/l	75

Bereits die Mostanalysen zeigten deutliche Unterschiede zwischen den Varianten. Die höchste Zuckerreife wurde in der Kontrollvariante festgestellt, während die Variante mit reduzierter Laubwandhöhe den höchsten Ertrag, gleichzeitig jedoch das niedrigste Mostgewicht erreichte. Die Variante mit Laubbläser und hoher Laubwand lag bei den Reifeparametern nahe an der Kontrolle.

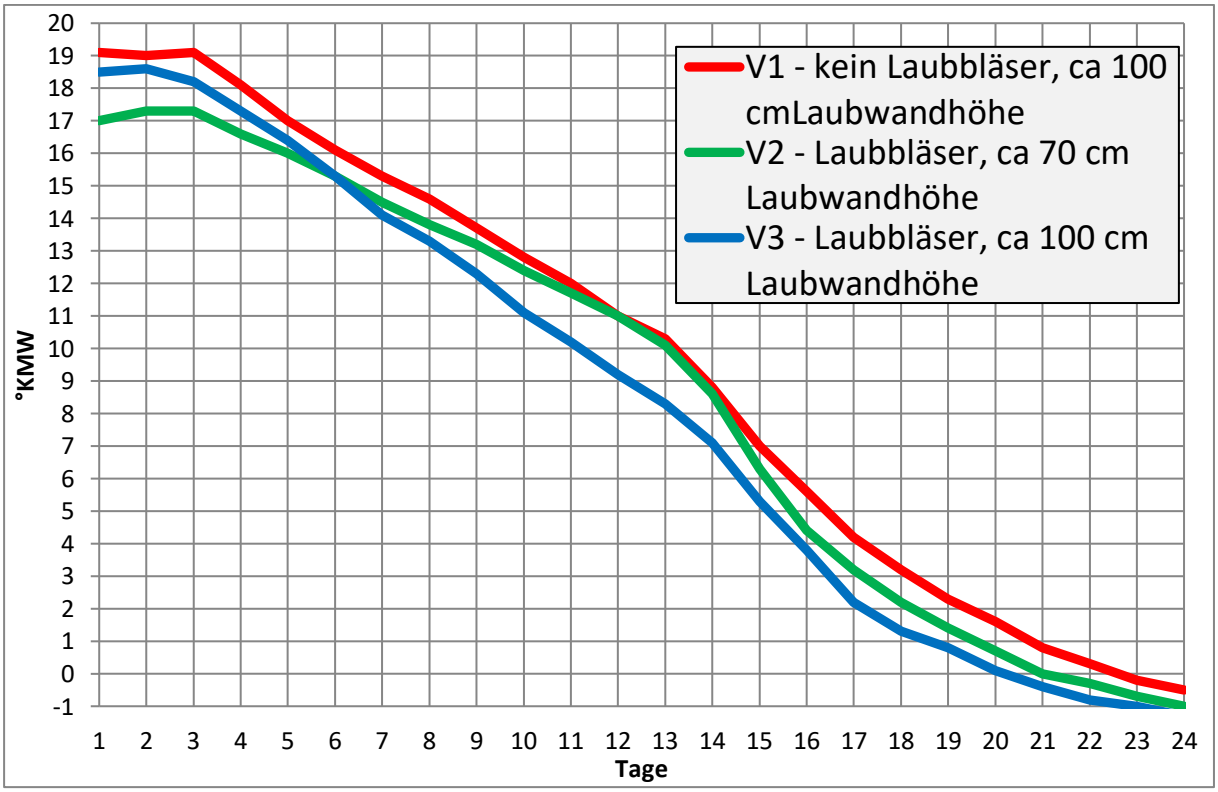
Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Preziso MS flüssig	Maischegärung	
10 g/hl Tannivin multi	Keine Anreicherung aller Varianten	
Vergoren mit Oenoferm Color		3 x Unterstossen pro Tag

Versuchsergebnisse

Der Verlauf der Gärung zeigte bei allen Varianten einen gleichmäßigen Zuckerabbau. Trotz der vergleichsweise langen Gärdauer von 24 Tagen verlief die Vergärung vollständig und ohne erkennbare Probleme. Nach Angaben der Versuchsdurchführung war die längere Gärdauer vor allem auf die niedrigen Temperaturen der geernteten Trauben zurückzuführen. Unterschiede im Gärverlauf zwischen den Varianten waren nur gering ausgeprägt.

Gärverlauf – Abnahme des Zuckergehaltes



Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

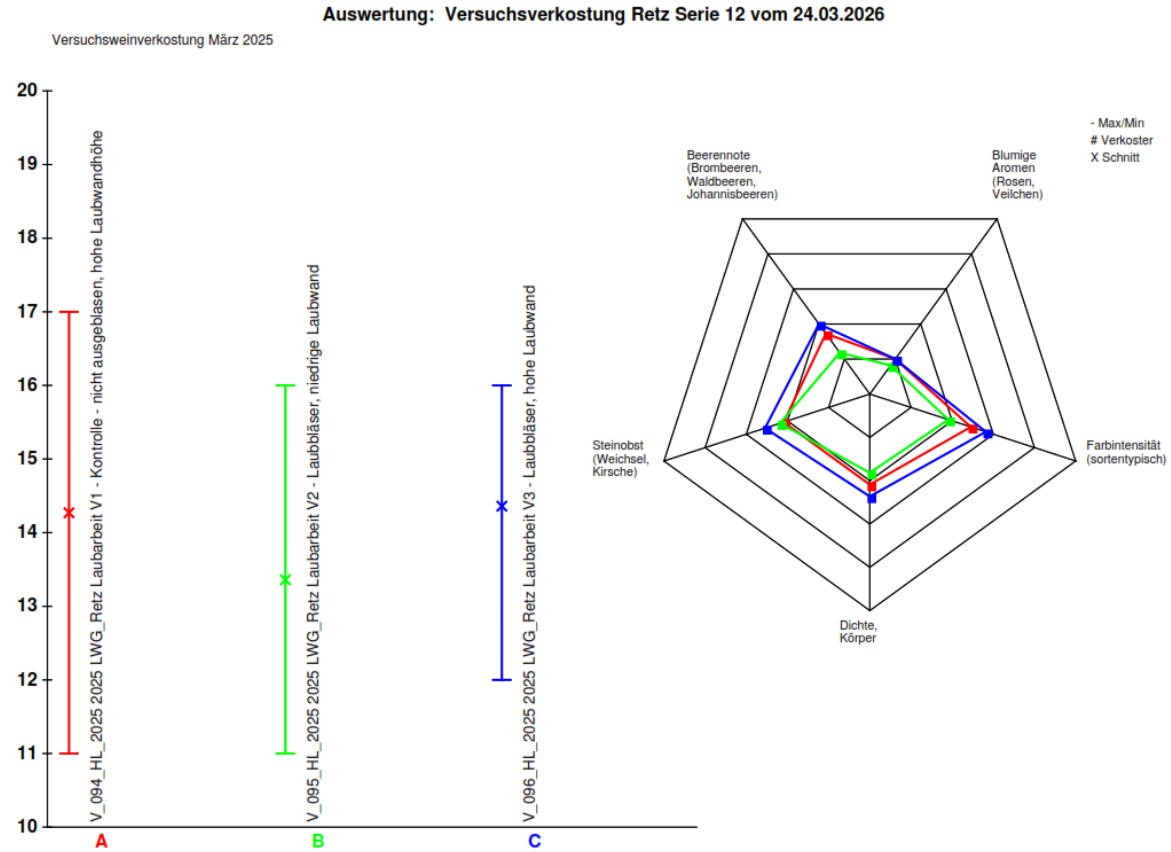
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Variante 1	24 Tage	13,5 %	3,0 g/l	6,7 g/l	3,13	3,7	1,4	1,3
Variante 2	24 Tage	11,8 %	0,6 g/l	7,4 g/l	2,98	4,6	1,1	1,4
Variante 3	24 Tage	13,0 %	1,3 g/l	6,7 g/l	3,13	3,7	1,4	1,4

WS… Weinsäure, AS… Äpfelsäure, MS… Milchsäure

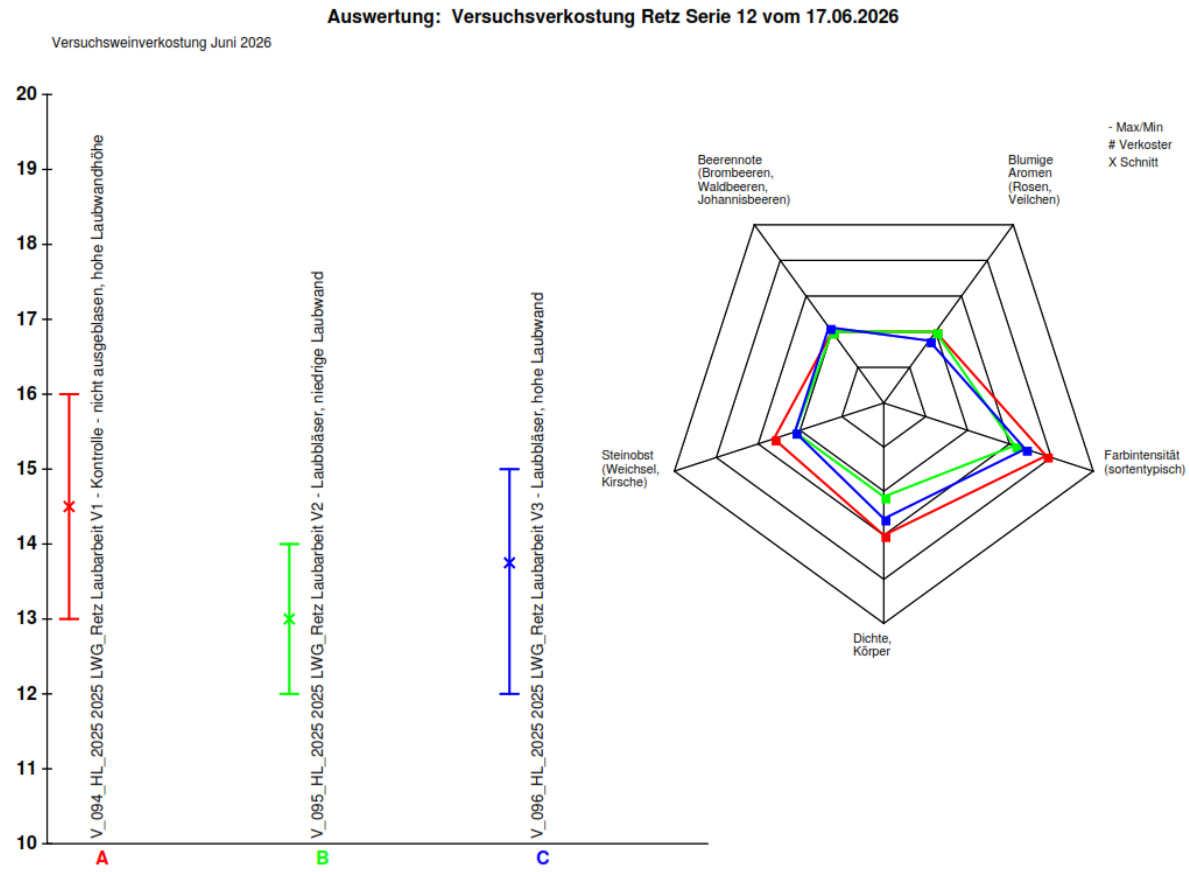
Die Unterschiede der Mostreife spiegelten sich direkt in den Weinanalysen wider. Die Kontrollvariante erreichte den höchsten Alkoholgehalt, während die auf 70 cm reduzierte Laubwand den niedrigsten Alkoholwert aufwies. Gleichzeitig zeigte diese Variante die höchsten Säurewerte sowie den niedrigsten pH-Wert. Die Variante mit Laubbläser und hoher Laubwand lag bei nahezu allen Parametern zwischen den beiden anderen Varianten und näherte sich vielfach den Werten der Kontrolle an.

Ergebnisse der Versuchsverkostung

Verkostung im März:



Verkostung im Juni:



Die Blindverkostungen im März und Juni zeigten insgesamt nur geringe sensorische Unterschiede zwischen den Varianten. Tendenziell wurden die Varianten mit höheren Mostgewichten und höheren Alkoholgehalten etwas besser bewertet. Die Unterschiede blieben jedoch insgesamt moderat und führten zu keiner klar dominierenden Variante.
Die Verkostung im März zeigte leichte Vorteile für die Varianten mit höherer Reife. Insbesondere Gesamteindruck und Harmonie wurden etwas günstiger bewertet.
Die Ergebnisse der Juni-Verkostung bestätigten im Wesentlichen die Bewertungen des Frühjahrs. Die sensorischen Unterschiede waren weiterhin gering und lagen deutlich unter den analytisch feststellbaren Differenzen der Weinparameter.

Zusammenfassung, Diskussion

Im Jahr 2025 wurde am NÖ Landesweingut Retz ein Exaktversuch zum Einfluss unterschiedlicher Laubwandhöhen und des Einsatzes eines Laubbläsers auf Ertrag, Reifeentwicklung und Weinqualität von Zweigelt durchgeführt. Verglichen wurden eine Kontrollvariante mit etwa 100 cm Laubwandhöhe ohne Laubbläser sowie zwei Varianten mit Laubbläsereinsatz und unterschiedlicher Laubwandhöhe.

Die Versuchsergebnisse zeigen einen deutlichen Zusammenhang zwischen Laubwandhöhe und Reifeentwicklung. Die höchste Zuckerreife wurde in der Kontrollvariante mit 19,1 °KMW festgestellt. Die auf etwa 70 cm reduzierte Laubwand erreichte lediglich 17,0 °KMW, erzielte jedoch gleichzeitig den höchsten Ertrag pro Stock. Die Variante mit Laubbläser und 100 cm Laubwandhöhe lag mit 18,5 °KMW nahe an der Kontrollvariante. Diese Ergebnisse deuten darauf hin, dass eine starke Reduktion der assimilationsaktiven Blattfläche die Zuckerbildung in den Trauben deutlich einschränkte.

Die Unterschiede der Mostwerte wirkten sich unmittelbar auf die Weinzusammensetzung aus. Die reduzierte Laubwand führte zu einem um rund 1,7 Vol.-% niedrigeren Alkoholgehalt im Vergleich zur Kontrolle. Gleichzeitig blieben höhere Säurewerte erhalten, was sich auch in den niedrigeren pH-Werten widerspiegelte. Die Variante mit hoher Laubwand und Laubbläser zeigte dagegen nur geringe Unterschiede zur unbehandelten Kontrolle.
Der Gärverlauf verlief bei allen Varianten problemlos. Sämtliche Moste vergoren vollständig, und die Gärdauer war in allen Varianten identisch. Unterschiede zwischen den Varianten beschränkten sich hauptsächlich auf die Ausgangsreife und die daraus resultierenden Weinparameter.

Auch die sensorischen Bewertungen bestätigen die analytischen Ergebnisse nur teilweise. Zwar wurden die reiferen Varianten tendenziell etwas günstiger beurteilt, die Unterschiede im Gesamteindruck blieben jedoch vergleichsweise gering. Dadurch zeigt sich, dass die deutlichen analytischen Unterschiede zwischen den Varianten nicht in gleichem Ausmaß sensorisch wahrgenommen wurden.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass eine starke Reduktion der Laubwandhöhe zwar zu einem höheren Ertrag geführt hat, gleichzeitig jedoch die Zuckerreife und den späteren Alkoholgehalt des Weines deutlich reduziert. Der Einsatz des Laubbläsers bei einer ausreichend hohen Laubwand zeigte hingegen nur geringe Auswirkungen auf Most- und Weinqualität. Unter den Bedingungen des Jahrgangs 2025 erwies sich eine Laubwandhöhe von etwa 100 cm als vorteilhaft hinsichtlich Reifeentwicklung und Mostqualität. Für belastbare Empfehlungen sind weitere Untersuchungen über mehrere Jahre und unterschiedliche Witterungsverläufe erforderlich.

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

Berichtdatum: 10.08.2026