Chardonnay 2025 – Einfluss der Laubwandhöhe auf Ertrag, Reife und Weinqualität

LFS Hollabrunn, LWG Retz, 2025

Inhaltsverzeichnis

Versuchsziel 1
Methode 1
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten 2
Versuchsergebnisse 3
Zusammenfassung, Diskussion 7

Versuchsziel

Die zunehmenden Auswirkungen des Klimawandels stellen den Weinbau vor neue Herausforderungen. Insbesondere die Gestaltung der Laubwand beeinflusst die Photosyntheseleistung, das Mikroklima der Traubenzone, die Zuckerbildung sowie die Säuredynamik während der Reifephase. Im Rahmen eines Gemeinschaftsprojektes mit der KLAR Region Retzer Land wurde untersucht, welchen Einfluss eine Reduktion der Laubwandhöhe auf Ertrag, Mostzusammensetzung, Gärverlauf und Weinqualität von Chardonnay hat.
Ziel des Versuches war es festzustellen, ob eine Verringerung der assimilationsaktiven Blattfläche zu Reifebeginn die Traubenreife beeinflusst und welche Auswirkungen sich daraus auf die analytischen Weinparameter sowie die sensorische Qualität ergeben. Gleichzeitig sollte untersucht werden, ob sich daraus Anpassungsstrategien an zukünftige Klimabedingungen ableiten lassen.

Methode

Die Untersuchungen wurden 2025 an zwei Chardonnay-Standorten durchgeführt.

Standort 1 – Altenberg

- Sorte: Chardonnay Altenberg
- Pflanzjahr: 2018
- Lesedatum: 29.09.2025
- Gesundes Traubenmaterial
-

Standort 2 – Mittelberg, Obernalb

- Sorte: Chardonnay
- Lesedatum: 02.10.2025
- Gesundes Traubenmaterial
- Zusammenarbeit mit der KLAR Region Retzer Land
-

Die Varianten wurden gerebelt, gequetscht und mit einer Hydropresse verarbeitet. Die Vergärung erfolgte temperaturgesteuert in 35-Liter-Glasballons mit der Reinzuchthefe Oenoferm Chardonnay bei 18 °C Gärtemperatur. Der Gärverlauf wurde mittels täglicher Dichtemessung kontrolliert. Nach Abschluss der Gärung erfolgte die analytische Untersuchung der Jungweine. Anschließend wurden die Weine auf einen einheitlichen Säurewert von 7,5 g/l eingestellt und einer Blindverkostung im März sowie Juni unterzogen.

Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

Lesedaten

Standort 1

Chardonnay Altenberg	Pflanzjahr: 2018	
Lesedatum: 29.09.2025	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – ca 100 cm Laubwandhöhe
Variante 2	Einkürzen der Laubwand auf ca 70 cm zu Reifebeginn

Mostwerte

	Kg/Stock	**°KMW**	**pH Wert**	**Gesamtsäure**	**Gesamt N**
Variante 1	4,20 kg	18,1°	3,32	8,9 g/l	289
Variante 2	5,07 kg	15,6°	3,27	9,7 g/l	325

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
20 mg/l SO_2 in Most	10 ml/hl Preziso MS flüssig	
100 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	
Keine Anreicherung beider Varianten		130 g/hl Fermobent
Vergoren mit Oenoferm Chardonnay		18° Celsius Gärtemperatur
100 ml/hl Vitamon Liquid als Nährstoff in die Gärung		

Standort 2

Chardonnay	Mittelberg - Obernalb	
Lesedatum: 02.10.2025	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – ca 100 cm Laubwandhöhe
Variante 2	Einkürzen der Laubwand auf ca 70 cm zu Reifebeginn

Mostwerte

	°KMW	**pH Wert**	**Gesamtsäure**	**Gesamt N**
Variante 1	17,4°	3,25	8,8 g/l	336
Variante 2	16,4°	3,32	8,3 g/l	401

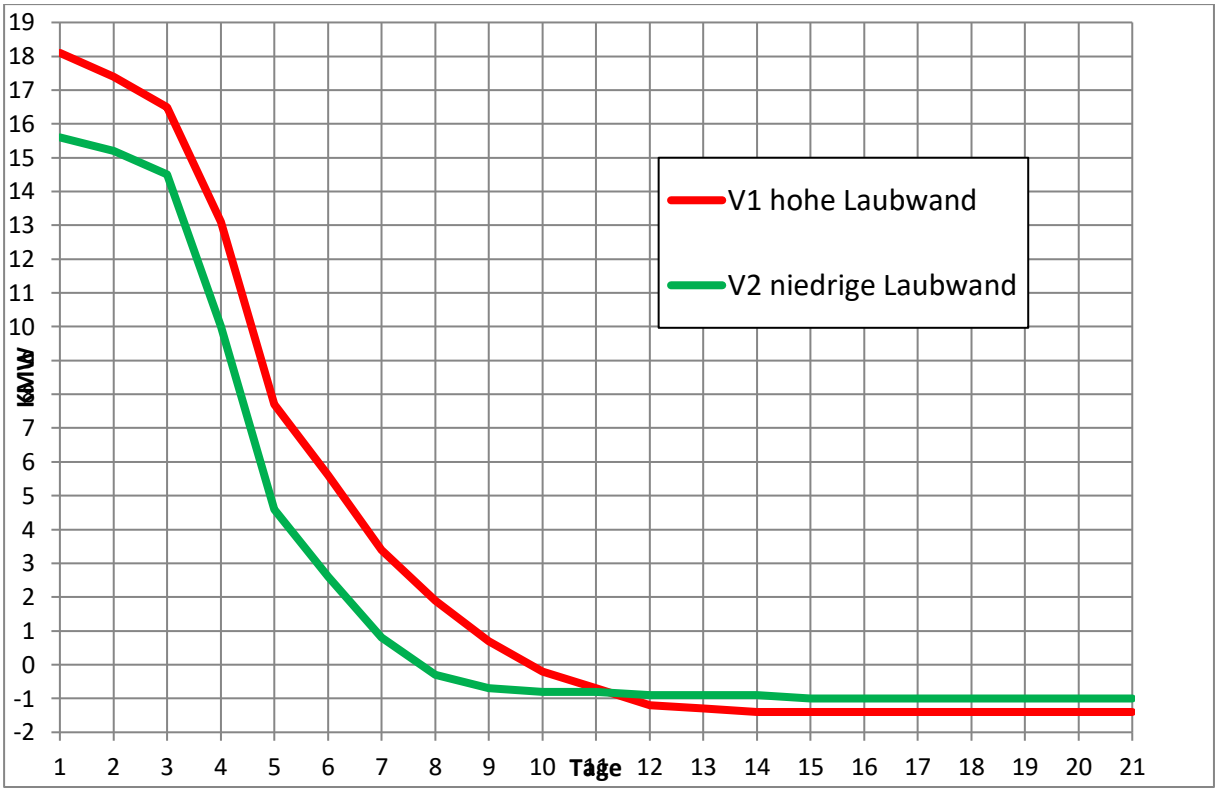
Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
20 mg/l SO_2 in Most	10 ml/hl Preziso MS flüssig	
100 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	
Keine Anreicherung beider Varianten		130 g/hl Fermobent
Vergoren mit Oenoferm Chardonnay		18° Celsius Gärtemperatur
100 ml/hl Vitamon Liquid als Nährstoff in die Gärung		

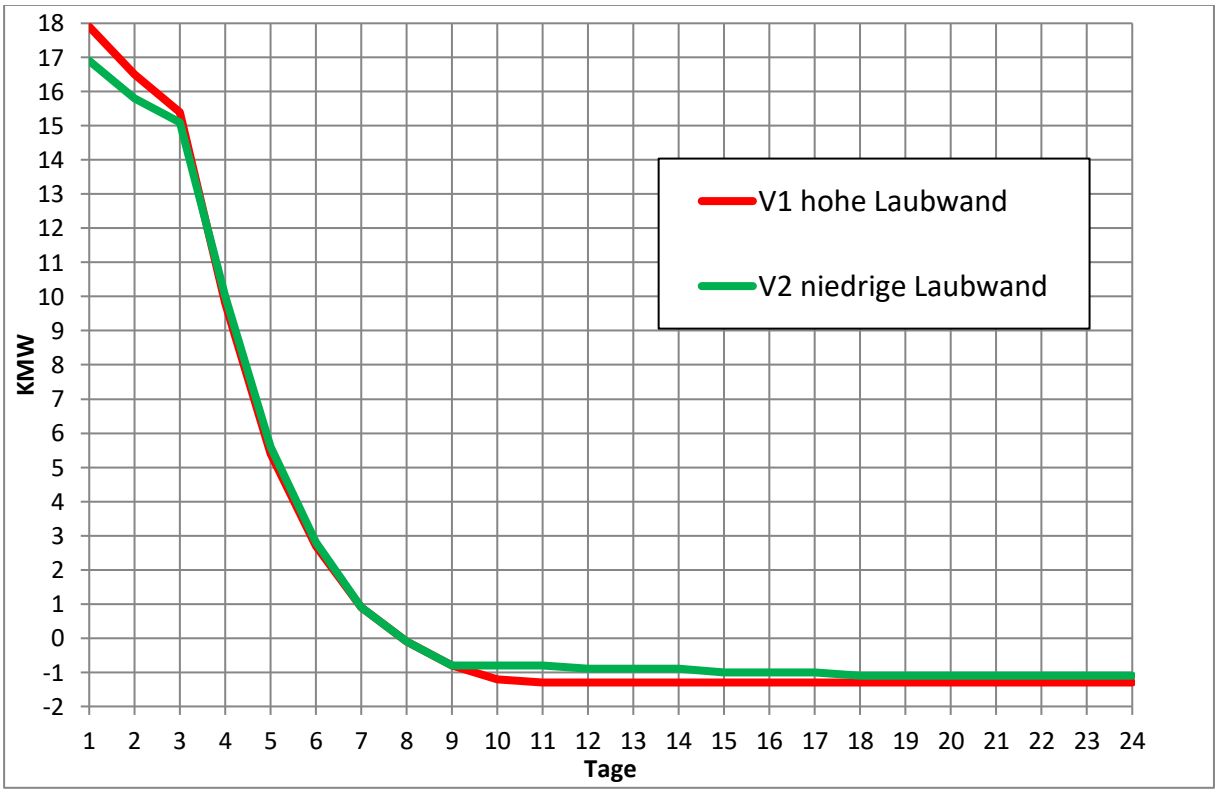
Bereits bei den Mostanalysen zeigten sich deutliche Unterschiede der Zuckerreife. An beiden Standorten erreichten die Varianten mit hoher Laubwand die höheren Mostgewichte. Die reduzierte Laubwand führte dagegen zu höheren Stickstoffgehalten im Most.

Versuchsergebnisse

Gärverlauf – Abnahme des Zuckergehaltes
CH Altenberg



CH Mittelberg



Die Zuckerabnahme verlief bei beiden Varianten problemlos. Am Standort Mittelberg waren nach 23 Tagen beide Varianten vollständig vergoren. Am Standort Altenberg wurde die Endvergärung bereits nach 21 Tagen erreicht. Unterschiede in der Gärkinetik waren gering und hatten keinen Einfluss auf die vollständige Vergärung der Moste.

Weinwerte nach Ende der Gärung

CH Altenberg	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
V1 – hohe Lw	21 Tage	12,6 %	0,4 g/l	7,8 g/l	3,28	2,8	4,9
V2 – niedrige Lw	21 Tage	10,5 %	0,1 g/l	8,5 g/l	3,23	3,12	5,5

CH Mittelberg	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
V1 – hohe Lw	23 Tage	11,9 %	0,3 g/l	8,0 g/l	3,23	3,5	4,5
V2 – niedrige Lw	23 Tage	11,0 %	0,1 g/l	7,8 g/l	3,31	3,6	4,5

WS… Weinsäure, AS… Äpfelsäure

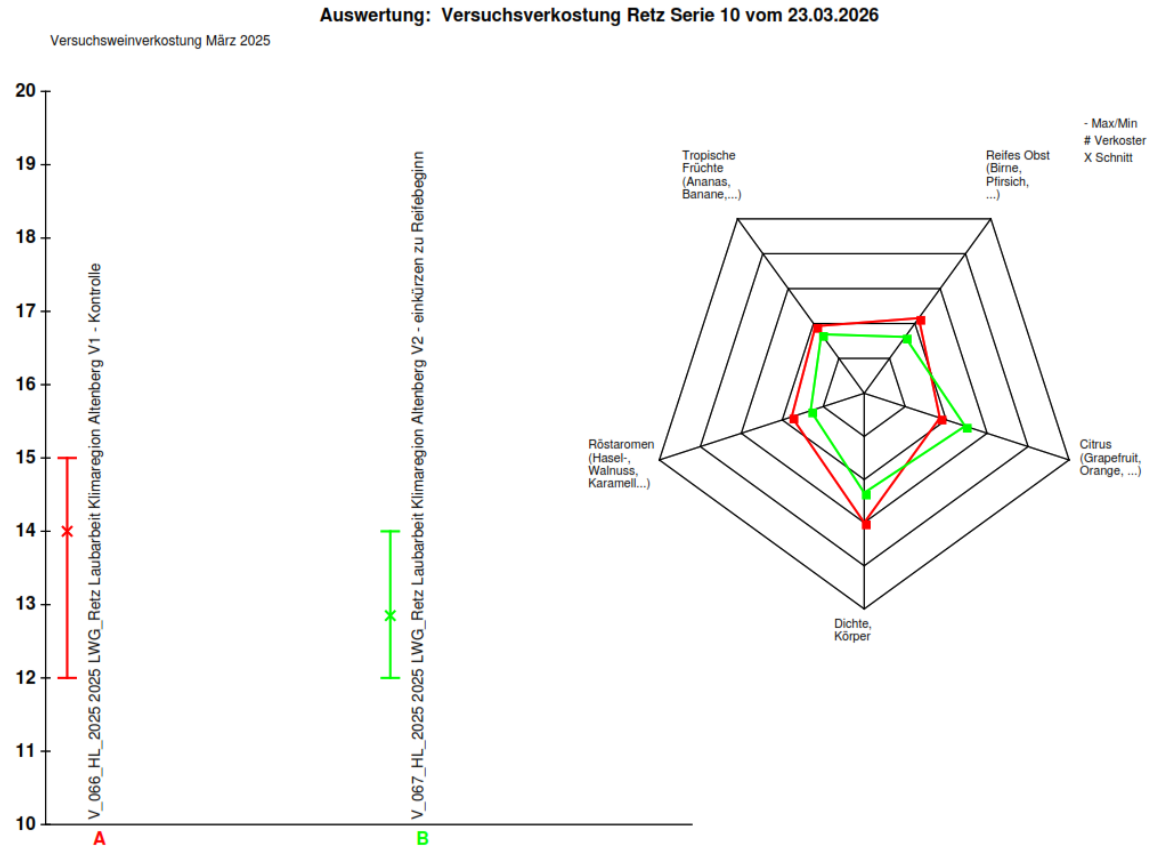
Die höhere Laubwand führte an beiden Standorten zu höheren Alkoholgehalten im fertigen Wein. Die Unterschiede betrugen zwischen 0,9 und 2,1 Vol.-%. Gleichzeitig zeigte die Variante mit reduzierter Laubwand tendenziell höhere Säurewerte.

Ergebnisse der Versuchsverkostung

Die Bewertungen der Blindverkostungen im März und Juni zeigen an beiden Standorten einen leichten Vorteil für die Varianten mit höherer Laubwand. Besonders Fruchtigkeit, Reifeeindruck und Gesamtharmonie wurden tendenziell besser bewertet. Die Unterschiede blieben jedoch insgesamt moderat.

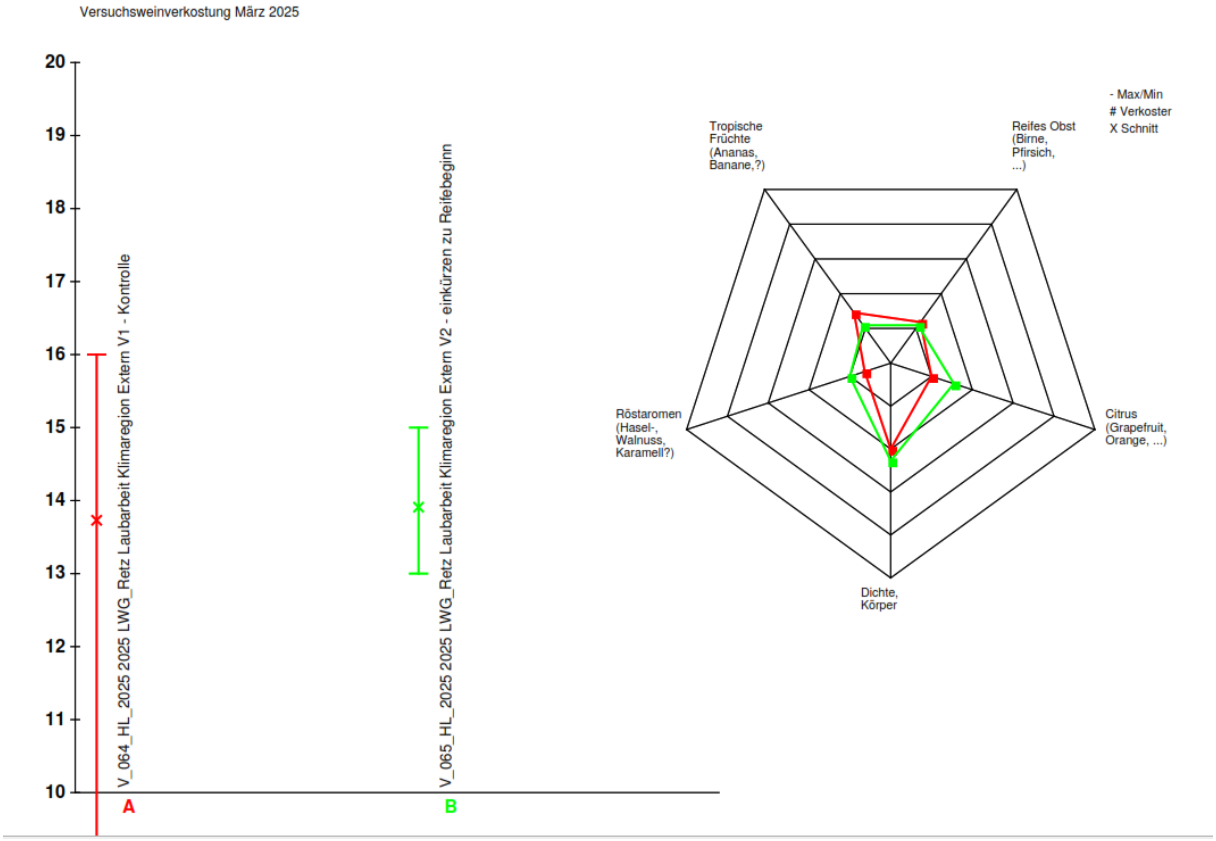
Verkostung im März:

CH Altenberg



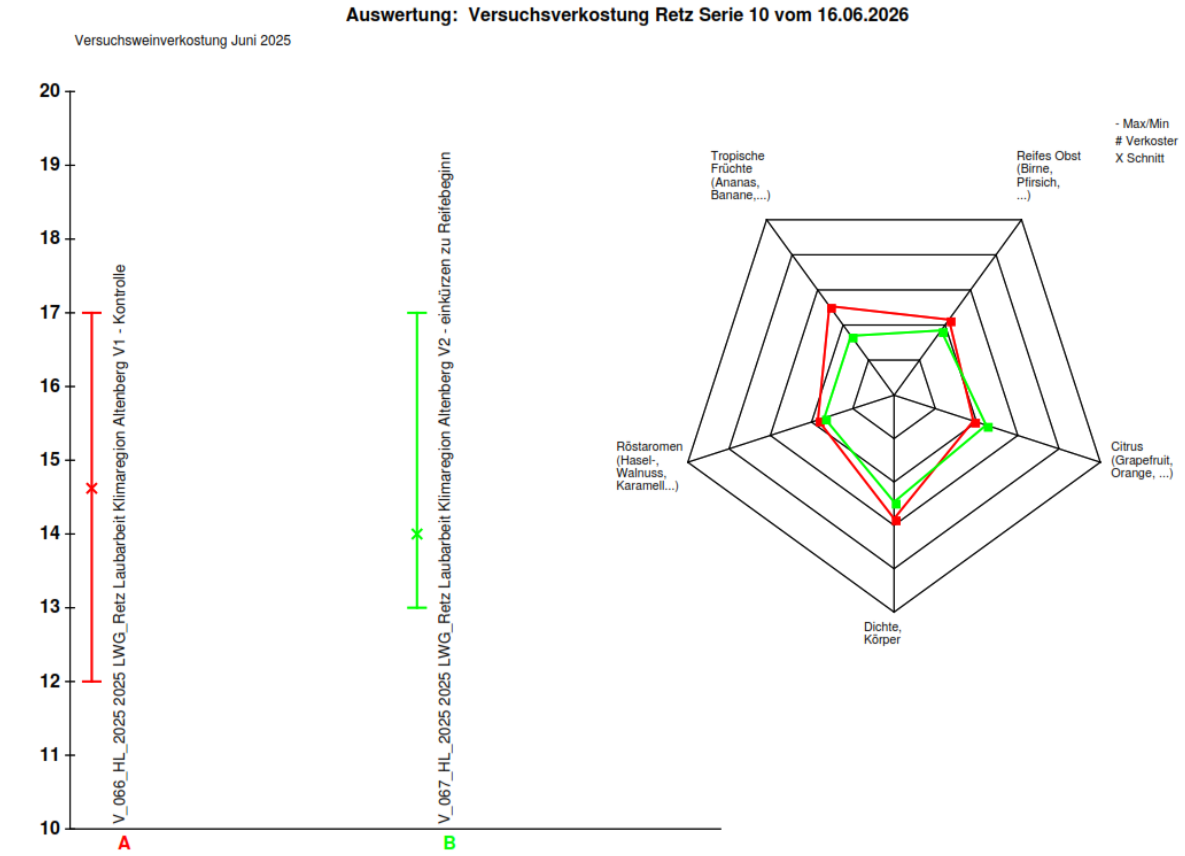
CH Mittelberg

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 24.03.2026

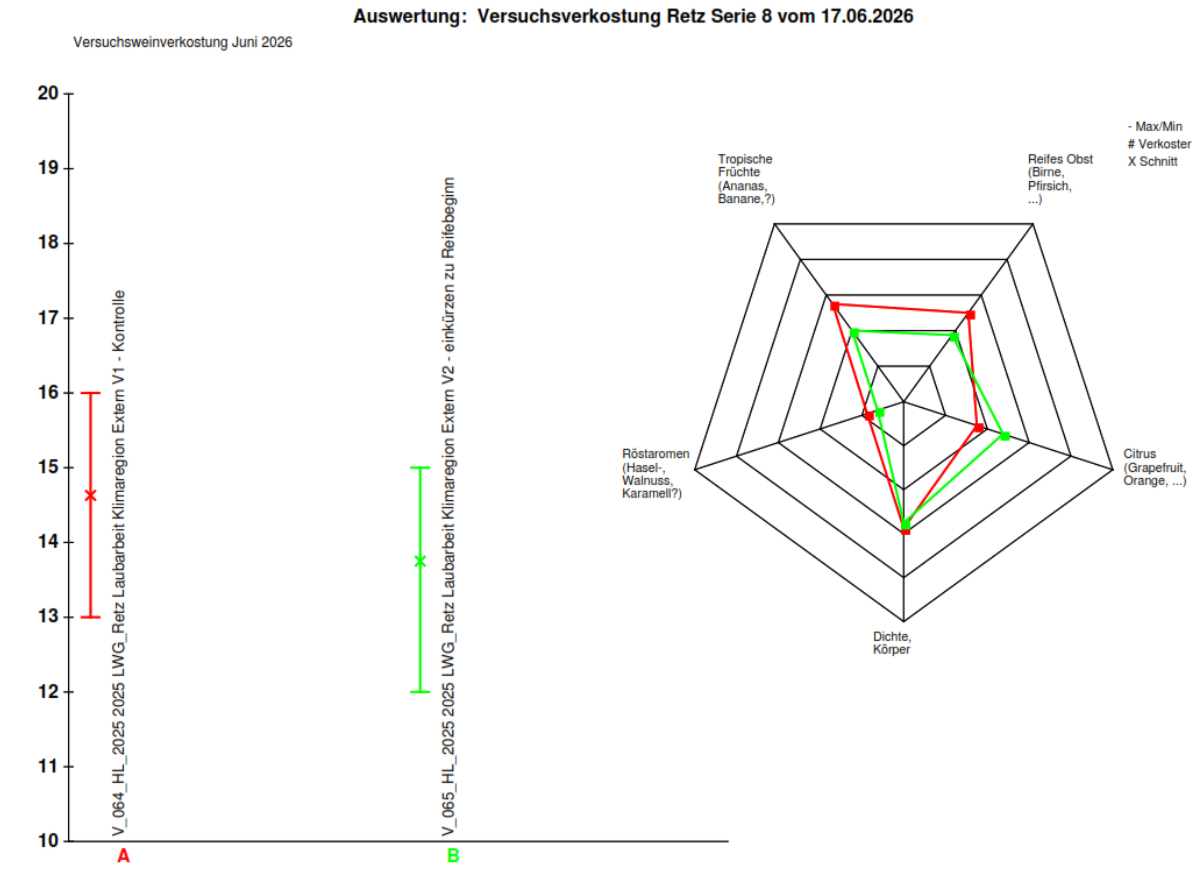


Verkostung im Juni:

CH Altenberg



CH Mittelberg



Zusammenfassung, Diskussion

Im Jahr 2025 wurde am NÖ Landesweingut Retz in Zusammenarbeit mit der KLAR Region Retzer Land ein Exaktversuch zum Einfluss der Laubwandhöhe auf Ertrag, Reifeentwicklung und Weinqualität von Chardonnay durchgeführt. Die Untersuchungen erfolgten an zwei Standorten mit identischem Versuchsaufbau. Dabei wurde eine herkömmliche Laubwandhöhe von rund 100 cm mit einer auf etwa 70 cm reduzierten Variante verglichen.
Die Ergebnisse beider Standorte liefern ein sehr einheitliches Bild. Die höhere Laubwand führte in beiden Fällen zu höheren Mostgewichten und damit auch zu höheren Alkoholgehalten im Wein. Während am Standort Mittelberg ein Unterschied von rund einem Grad KMW festgestellt wurde, betrug die Differenz am Standort Altenberg sogar 2,5 °KMW. Diese Unterschiede spiegeln sich direkt in den Alkoholwerten wider.

Gleichzeitig zeigten die Varianten mit reduzierter Laubwand höhere Stickstoffwerte sowie teilweise höhere Säuregehalte. Am Standort Altenberg wurde zudem ein höherer Ertrag pro Stock erzielt. Die geringere Reifeleistung deutet jedoch darauf hin, dass die reduzierte Blattfläche die Assimilationsleistung der Rebe einschränkte und dadurch weniger Zucker in den Beeren eingelagert wurde.

Der Gärverlauf verlief an beiden Standorten unkompliziert. Sämtliche Varianten vergoren vollständig und ohne erkennbare Gärprobleme. Die Unterschiede beschränkten sich vor allem auf die Ausgangsreife und die daraus resultierenden Alkoholgehalte.

Auch die sensorischen Bewertungen bestätigen die analytischen Ergebnisse. Die Weine der hohen Laubwände wurden sowohl im März als auch im Juni meist etwas besser beurteilt. Besonders die Fruchtaromatik, Fülle und der Gesamteindruck profitierten von der höheren Blattfläche. Dennoch waren die Unterschiede insgesamt moderat, wodurch auch die Variante mit reduzierter Laubwand eine zufriedenstellende Weinqualität erreichte.

Zusammenfassend zeigen die Ergebnisse, dass eine starke Reduzierung der Laubwandhöhe zu Reifebeginn die Zuckerreife verringert und somit niedrigere Alkoholgehalte im fertigen Wein bewirkt. Die Auswirkungen auf die sensorische Qualität sind dagegen vergleichsweise gering. Unter den Bedingungen des Jahrgangs 2025 erwies sich eine höhere Laubwand jedoch als vorteilhaft hinsichtlich Mostqualität, Weinqualität und Reifeentwicklung. 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