



Beeinflussung des Sonnenbrandes auf die Weinqualität bei der Sorte Zweigelt

Material: Zweigelt

Verarbeitung: Die Maische wurde bei beiden Varianten gleich verarbeitet (gleiche Menge aufgebessert), vorher gerebelt und in einer 35 l-Flasche mit breiter Öffnung vergoren. Die Varianten wurden zur selben Zeit und gleich oft untergetaucht. Die Gärung erfolgte in einem Klimaraum bei 25°C. Der Gärverlauf war sehr ähnlich, die Pressung erfolgte zum gleichen Zeitpunkt. Nach der Pressung wurde die Endgärung durchgeführt und anschließend die Säure durch eine Malolaktische Gärung verringert. Alle Maßnahmen wurden nach Bedarf zur selben Zeit durchgeführt – es gab keine wesentlichen Unterschiede zwischen den Varianten, sowohl bei der Gärung als auch beim Säureabbau.

Mostdaten: 18,7 °KMW (Lesedatum: 20.09.2007), beide Varianten gleiche Mostgradation, Unterschied nur in der Säure

Varianten	Sonnenbrand	g/l Säure
1	Mit Sonnenbrand	6,6
2	Ohne Sonnenbrand	7,3

Weinverarbeitung: Die Weinbereitung erfolgte bei allen Weinen gleich, es wurden außer für die Eiweißstabilisierung (Bentonit) keine Zusätze getätigt.

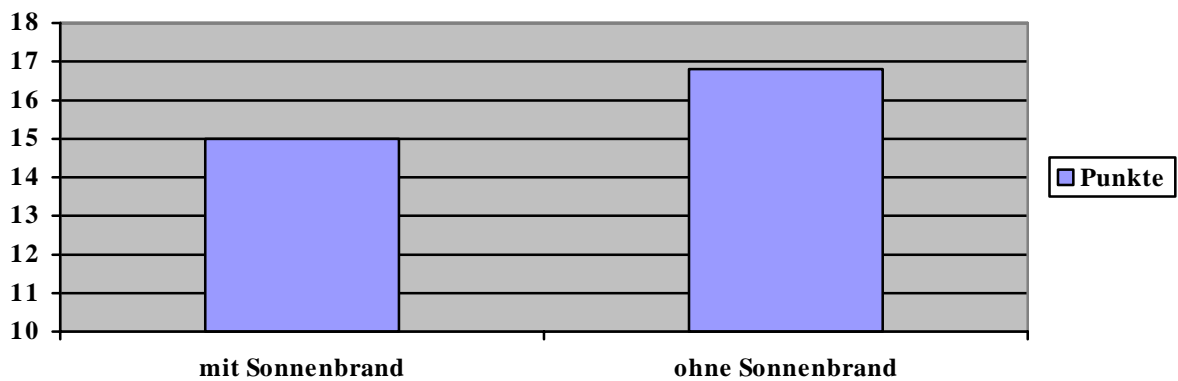


Weinanalyse nach der Abfüllung (04.02.2008):

Variante	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsäure	Apfelsäure	G-Extrakt
Mit Sonnenbrand	13,2	1,3	6,1	3,5	3,4	0	26,5
Ohne Sonnenbrand	13	1,5	5,2	3,6	3,1	0	25

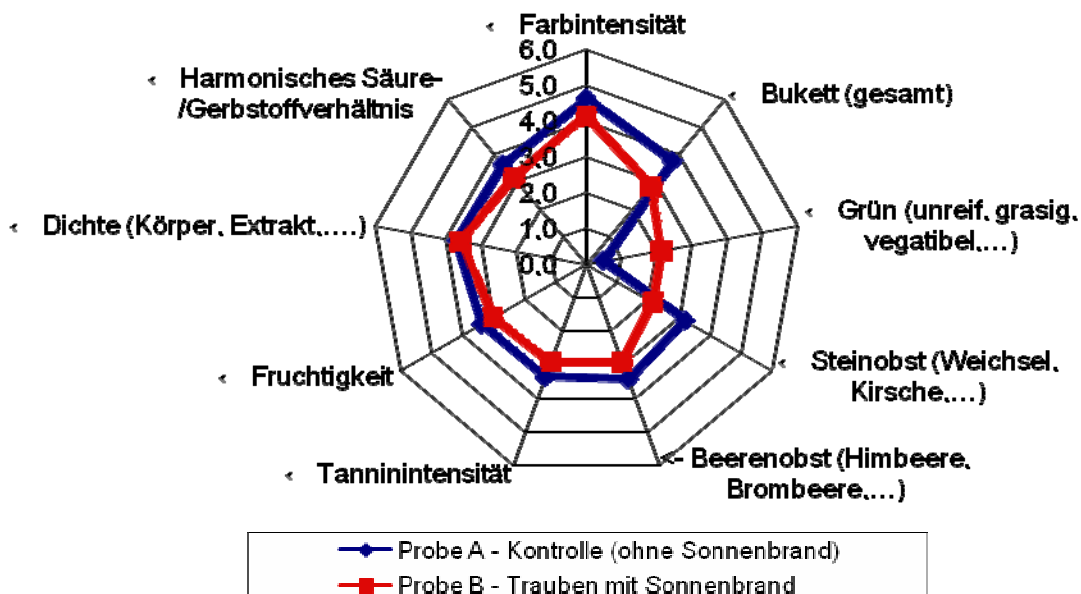
Verdeckte Verkostung Anfang Februar 2008:

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

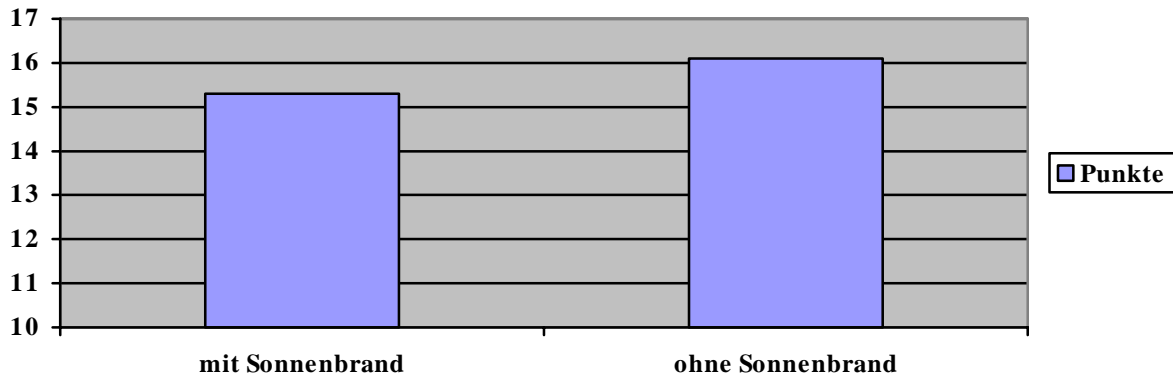
Sonnenbrand, WBS KREMS
 Zweigelt, Jg. 2007, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
 VVerkostung am 19. Februar 2008, n=8





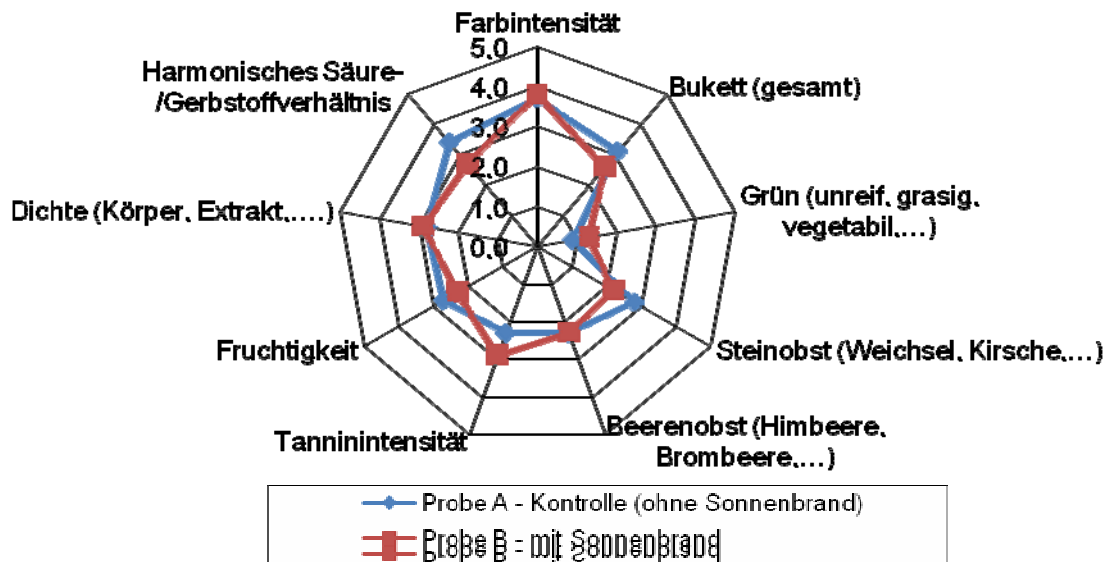
Verdeckte Verkostung Ende August 2008:

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

Sonnenbrand
Zweigelt, Jg. 2007, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
Verkostung am 20. August 2008, n=10





Zusammenfassung:

Es zeigte sich, dass die Beeinflussung bei der Sorte Zweigelt deutlich stärker war als beim Riesling. Die Maischegärung hat offensichtlich die getrockneten Beeren stärker ausgelaugt und den Wein dadurch negativ beeinflusst. Auf Farbe und Dichte hatte es keinen Einfluss, jedoch auf die Harmonie der Gerbstoffe. Obwohl bei einer Gesamtgerbstoffbestimmung kein analytischer Unterschied festzustellen war, zeigte sich dieser sensorisch. Bei diesem Wein, aus durch Sonnebrand geschädigten Trauben, empfand man die Tannine konzentrierter und unharmonischer. Diese deckten das Bukett etwas ab und der Wein wurde als bukettärmer und nicht so fruchtig beurteilt, auch grasige Töne kamen zum Vorschein.

Man erkennt hier deutlich die Qualitätsbeeinflussung - und wir empfehlen daher stark geschädigte Trauben nicht zur Verarbeitung von Qualitätswein zu verwenden.



Ing. Mauß Gerhard

LWG Krems