



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rheinessen-Nahe-  
Hunsrück

# Weinprobe **AgrarWinterTage** Mainz

am 25.1.2024, Beginn 14.45 Uhr  
DLR Rheinessen-Nahe-Hunsrück

## Oenologische Aspekte Pilzwiderstandsfähiger Rebsorten

Dr. Ramón Heidinger, WBI Freiburg

Isabelle Frank, Simon Quass, Dominik Süß, Jörg Weiland

---



# Piwi-Rebsorten im Versuchswesen

## Weißer Rebsorten

### Pflanzung 2013

- Cabernet Blanc
- **Sauvignac**
- Bronner
- **Muscaris**
- **Souvignier Gris**

### Pflanzung 2020

- Sauvignac
- Calardis Blanc
- Pamina
- Sauvitage
- Divona
- **Donauriesling**
- Blütenmuskateller
- **Calardis Musqué**
- Aromera
- Floreal
- Voltis

## Rote Rebsorten

### Pflanzung 2020

- Vidoc
- Artaban
- Divico
- FR 628-2005r
- Cabernet Cantor
- Satin Noir

### Pflanzung 2013

- Pinotin
- Cabertin
- Cabernet Carbon
- **Cabernet Cortis**
- Regent

# Oenologische Einflüsse auf die Sensorik von Piwi-Weinen



## Aromaschwerpunkte

### Monoterpene

Maischestandzeit  
Aomaenzyme( $\beta$ -Glucosidase)  
Hefestamm



Muscaris  
Calardis Musqué

### Thiole

SO<sub>2</sub>  
Hefestamm



Sauvignac  
Souvignier Gris

### Methoxypyrazine

Lesetermin  
Entblätterung



Cabernet blanc  
Pamina

### Gärungsester

Gärtemperatur  
Hefestamm



Donauriesling

Säurestruktur

Maischestandzeit

Phenolgehalte

### Weiß

Maischestandzeit  
Phenolreduktion: Flotation Luft/Stickstoff

### Rot

Maischegärdauer  
Saftabzug  
Gärtemperatur



---

Bitte Wein 1, 2 und 3 einschenken



# Donauriesling

- Kreuzung aus Riesling x Fr 589-54
- 1978 Höhere Bundeslehranstalt und Bundesanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
- 2021 Zulassung beim Bundessortenamt
- Resistenz gegen die Pilzkrankheiten Echter Mehltau sehr gut, sowie Falscher Mehltau sehr gut, Botrytis gut
- Sensorische Beschreibung: fruchtige säurereiche Weine



Quelle:  
[www.weinobst.at](http://www.weinobst.at)



# Donauriesling, Versuchsaufbau

Wie beeinflusst oxidative Mostverarbeitung, den Stil von Donauriesling?

Traubenverarbeitung - normaloxidativ, Maische, SO<sub>2</sub>

Donauriesling Most, 87 OE / 9,3 g/l Mostsäure

Flotation mit  
Stickstoff  
Hefe: Siha 7

Flotation  
mit Luft  
Hefe: Siha 7

Praktikerwein  
Weingut  
Grünler

## 2023er Donauriesling

- Handlese,
- gemahlen 4 Maischestandzeit
- Mostschwefelung 50 mg/l, Mostenzym
- Vorklärung: Flotation mit Luft oder Stickstoff
- Entsäuerung um 1,5 g/l
- Füllung

## 2022er Donauriesling Rhh.

Maschinenlese, 90 °Oe  
Vorklärung:  
Sedimentation  
Normaloxidation  
Hefe: Anchor Alchemy I



# Ergebnis Donauriesling

Wein 1



Donauriesling  
Luft

Alc: 12,4 % vol  
GS: 7,0 g/l  
RZ: 5,0 g/l

Wein 2



Donauriesling  
Stickstoff

Alc: 12,4 % vol  
GS: 7,1  
RZ: 5,0

Wein 3



Donauriesling Wgt. Grünler  
Praktikerwein

Alc: 12,8 % vol  
GS: 6,8 g/l  
RZ: 8,3 g/l



---

Bitte Wein 4, 5 und 6 einschenken



# Souvignier Gris



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rheinhesse-Nahe-  
Hunsrück

- Kreuzung von Seyval Blanc und Zähringer
- 1983 WBI
- Resistenz gegen Odium gut, Peronospora mittel
- Robuste Trauben, die spät geerntet werden können
- Anfällig gegen Stiehlähme
- Sensorische Beschreibung: gewisse Ähnlichkeiten zu Sauvignon Blanc / Namensgebung eher Grauburgunder



# Souvignier Gris, Versuchsaufbau



Rheinland-Pfalz

DIENSTLEISTUNGSZENTRUM  
LÄNDLICHER RAUM  
RHEINHESSEN-NAHE-  
HUNSRÜCK

**Handlese** am 20.09.23  
Pektinase & 25mg/l SO<sub>2</sub>

**17 h Maischestandzeit**

**2 h Maischestandzeit**

**Flotation** mit Luft & 10 g/hl Kohle

**Flotation** mit Luft & 10 g/hl Kohle

**SIHA 8**

**CY3079**

**CY3079**



# Souvignier Gris, Probe



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rhein Hessen-Nahe-  
Hunsrück

	Jahrgang	Standzeit	Hefe	Alk. [Vol.%]	RZ [g/l]	GS [g/l]
1	?					
2						
3						



RheinlandPfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rheinhessen-Nahe-  
Hunsrück

---

Bitte Wein 7, 8 und 9 einschenken

---



# Sauvignac

- Kreuzung von Sauvignon Blanc & Riesling & Resistenzpartner
- Züchtung: 1991 von Valentin Blattner, Schweiz als VB CAL 6-04
- Seit 2018 Sortenschutz unter dem Namen Sauvignac
  
- sehr gute Widerstandsfähigkeit gegen Peronospora und Oidium
- Gute Botrytisfestigkeit
- Stiellähme beobachtet
  
- Sensorische Vielfältigkeit durch unterschiedliche Reifegrade, Ausbaustile und Hefestämme ?





# Sauvignac Potentielle Fragen

Entblätterung  
Lesetermin/Mostgewicht  
Maischestandzeit  
Mostschwefelung  
Hefestamm  
Reduktive/Oxidative Vinifikation

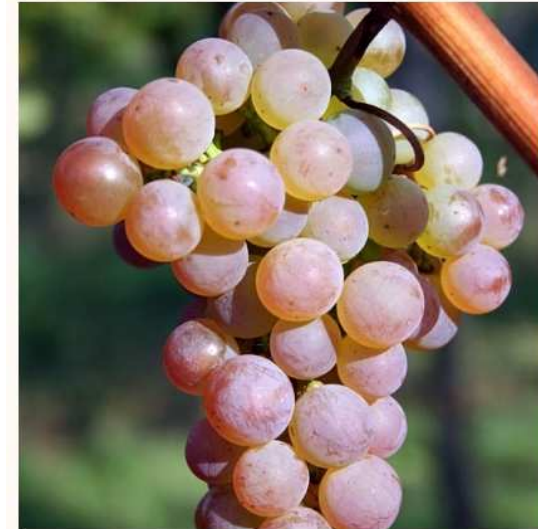


Bild Quelle: Rebschule Freytag

Versuch 2023

**3 Hefestämme**

Siha 7                      Keine Thiol-Freisetzung ?

X 5, Laffort              Thiol Freisetzung ?

Sauvy, Eaton            Thiol Freisetzung ?



# Verkostung Sauvignac

Wein Nr

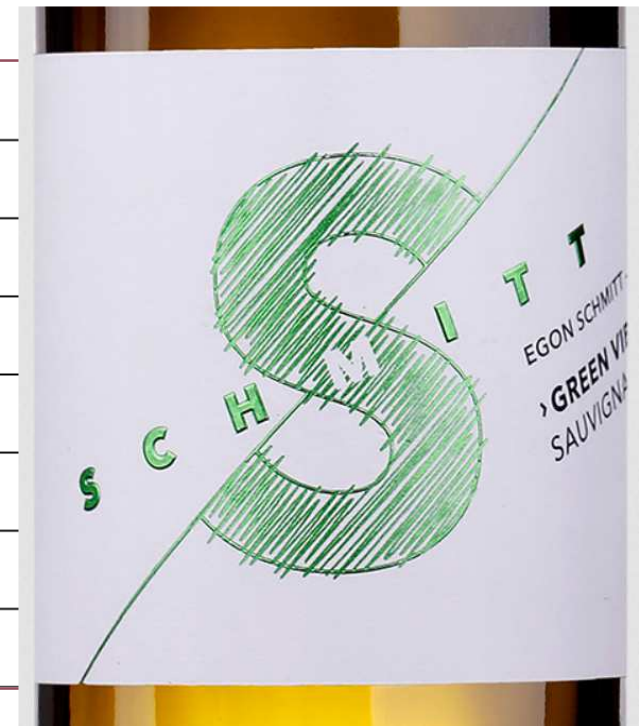
7

8

9

Wgt Schmitt  
Green Vibes

Mostgewicht	77 ° Oe		77 ° Oe
Maischestandzeit	12 h		1,5 h
Mostvorklärung	Flot Stickstoff		Sediment.
Most SO2	30 mg/l		35 mg/l
Hefestamm	<b>Siha 7</b>	<b>Sauvy</b>	X 5
Vorh. Alk.%Vol.	13,0	12,7	12,0
Gesamtsäure g/l	7,4	7,3	6,2
Restzucker g/l	0	0	3,7





---

Bitte Wein 10, 11 und 12 einschenken





# Muscaris

- Kreuzung von Solaris und Gelbem Muskateller
- 1987 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg gezüchtet, 2008 Zulassung beim Bundessortenamt
- Resistenzeigenschaften: Gut bei Peronospora, mittel bei Oidium und gut bei Botrytis
- Hohe Schwarzfäuletoleranz
- Früher Austrieb, buschiger Wuchs, ertragssicher
- Sensorische Beschreibung: kräftige Säurestruktur, intensive Muskatnoten





# Muscaris

Wie wird das sortentypische Aroma oenologisch am besten gefördert?

Muscaris Most, 80 °Oe, Oenoferm Bouquet (Erbslöh)

„Kontrolle“

Aromaenzym  
β-Glucosidase  
(bei ca. 20 °Oe)

Weingut Wedekind

Praktikerwein

## 2023er Muscaris

- Selektive Handlese am 12.09.2023
- Mostschwefelung 50 mg/l, Pektinase
- Mostbehandlung mit Bentonit & Kohle
- Vorklärung: Flotation mit Stickstoff
- gezügelte Gärung bei 17-19 °C
- Nährstoffgabe (Thiamin & DAP)
- Abschwefeln nach Gärung
- Feinentsäuerung, Kältestabilisierung, Füllung

## 2022er Muscaris

- Negativselektion
- Maschinenlese mit 85 °Oe
- Entrappt
- 18 h Maischestandzeit
- Vorklärung: Hefefilter
- Hefe: Alchemy II (Anchor)



# Ergebnis

Wein 10



Muscaris  
„Kontrolle“

Alc: 12,5 % vol  
GS: 7,1 g/l  
RZ: 0 g/l

Wein 11



Muscaris  
mit  $\beta$ -Glucosidase

Alc: 12,5 % vol  
GS: 7,1  
RZ: 0 g/l

Wein 12



Muscaris  
Praktikerwein

Alc: 12,3 % vol  
GS: 6,1 g/l  
RZ: 5,6 g/l



---

Bitte Wein 13, 14 und 15 einschenken



# Calardis Musqué

- Kreuzung von Bacchus x Seyval
- 1946 Geilweilerhof, JKI
- 2021 Zulassung beim Bundessortenamt
- Resistenz gegen die Pilzkrankheiten  
Echter Mehltau mittel-hoch, sowie  
Falscher Mehltau mittel, Botrytis mittel
- Sensorische Beschreibung:  
würzige Muskatnoten und komplexe  
Fruchtaromen



Quelle: JKI



# Calardis Musqué, Versuchsaufbau

Welche Hefe fördert die Sortentypische Aromatik?

Traubenverarbeitung - reduktiv, Maische + SO<sub>2</sub>, Ascorbinsäure

Calardis Musqué Most, 76 OE + 15 g/l / 7,2 g/l Mostsäure

Hefe  
TS 28  
Fermivin

Hefe  
Simi White  
Lallemand

Calardis M.  
Praktikerwein  
JKI

## 2023er Calardis Musqué

- Handlese, gemahlen 4 Maischestandzeit
- Mostschwefelung 50 mg/l + 100 mg/l Asco, Mostenzym
- Vorklärung: Flotation mit Stickstoff
- Gärung mit TS 28, Simi White
- Abschwefeln nach Gärende (früher Abstich 10 Tage)

## 2022er Calardis Musqué

Maschinenlese 84 °Oe  
2 h Maischestandzeit  
Sedimentation  
Normaloxidation + SO<sub>2</sub>  
Hefe: 2B Fermcontrol  
Sauvage



# Ergebnis Calardis Musqué

Wein 13



Calardis Musqué  
Fermivin TS 28

Alc: 12,4 % vol  
GS: 6,2 g/l  
RZ: 5,0 g/l

Wein 14



Calardis Musqué  
Lallemand Simi White

Alc: 12,35 % vol  
GS: 6,1 g/l  
RZ: 5,0 g/l

Wein 15



Calardis Musqué  
Praktikerwein

Alc: 11,5 % vol  
GS: 6,2 g/l  
RZ: 6,1 g/l



---

Bitte Wein 16, 17 und 18 einschenken





Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum  
Ländlicher Raum  
Rhein Hessen-Nahe-  
Hunsrück

## Hinweis

# Piwi Seminar am 9.4.2024 in Oppenheim

- Weinbauliche Aspekte
- Oenologische Aspekte
- Verkostung von Versuchsweinen  
(noch mehr Sorten als hier in der Probe)

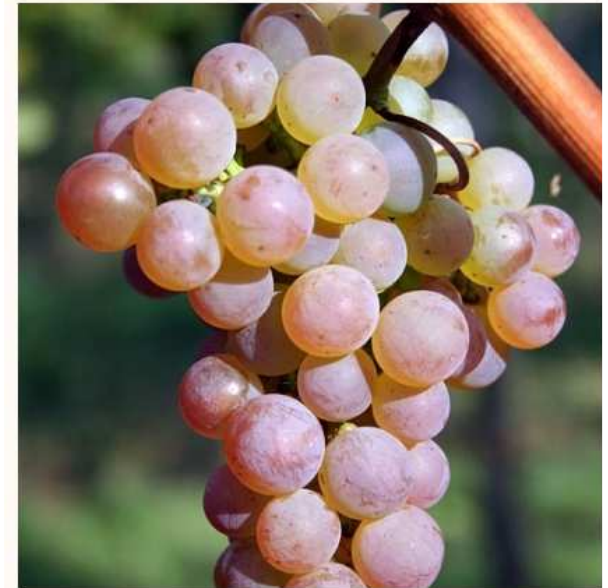


Bild Quelle: Rebschule Freytag