

6. Reifeverlaufsprüfung 2019

23.09.2019

Versuchszentrum Laimburg

Situation der Reife

Labor für Wein- und Getränkeanalytik

In den Tagen vom 16.09.2019 bis zum 22.09.2019 wurden an der Wetterstation Laimburg eine Durchschnittstemperatur von 19,1°C und ein Niederschlag von 0,0 mm gemessen (Tab.1).

Bedingt durch die schöne Witterung schritt die Zuckerbildung in den Trauben mit einer mittleren, **wöchentlichen Zunahme von 0,9 °KMW** gut voran (Tab. 2), die **Gesamtsäure sank im Mittel um 0,6 g/L**.

Da bereits ein Großteil der Anlagen geerntet worden sind und weitere diese Woche folgen, beenden wir mit der heutigen Ausgabe die Reifeverlaufsprüfung für das Weinbaujahr 2019.

Wir bedanken uns bei den Eigentümern der Reifetestanlagen, den Probenziehern und den mitwirkenden Mitarbeitern des Versuchszentrum Laimburg und wünschen allen weiterhin eine gute Ernte.

Sollten Sie Anregungen, Kritik oder auch Lob hinsichtlich des Reifetests äußern wollen, schreiben Sie bitte Ihre Meinung an andreas.soelva@laimburg.it . Wir freuen uns über jede Rückmeldung.

Tab. 1: Wetterdaten September im Vergleich (Meteorologische Station Laimburg)

Datum	Lufttemperatur Mittelwerte (°C)	Niederschläge (mm)	Sonnenstunden (Stunden:Min.)	Globalstrahlung (J/cm ²)
16.09 bis 22.09.2019	19,1	0,0	49:81	10.747
16.09 bis 22.09.2018	20,9	0,0	49:29	10.775
16.09 bis 22.09.2017	13,1	7,0	31:32	8.153

Tab. 2: Analytische Werte für das Probedatum 23.09.2019

Sorte **Weißburgunder**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Eppan	Berg Spalier	67	19,91	3,23	6,79	7,56	2,12
Eppan	Schwarzhaus B	171	19,43	3,27	6,52	7,67	1,89

Sorte **Chardonnay**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Salurn	Gemeindeteiler Spalier	161	18,82	3,40	7,33	7,48	3,19

Sorte **Silvaner**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Brixen	Neustift C	93	16,31	2,95	11,21	8,91	4,50

Sorte **Gewürztraminer**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Tramin	Rungg	195	20,08	3,56	5,71	7,69	2,11
Tramin	Maratsch	162	20,48	3,54	5,06	7,01	1,71

Sorte **Großvernatsch**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Bozen	St. Magdalena	65	19,76	3,55	4,79	5,98	2,46
Eppan	Kreid-Sattel	22	17,17	3,18	7,79	6,48	3,91
Kaltern	Barleit	64	16,37	3,25	6,50	5,99	3,30
Kaltern	Seegüter	58	18,38	3,44	4,72	5,42	2,41
Marling	Schickenburg	30	16,70	3,34	5,71	5,88	2,74

Sorte **Blauburgunder**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Kastelbell	Fleck	253	19,77	3,40	8,22	7,43	4,22

Sorte **Merlot**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Kurtatsch	Brenntal	56	20,77	3,58	4,54	6,58	1,69
Meran	Obermais	84	19,94	3,55	5,67	7,48	1,96

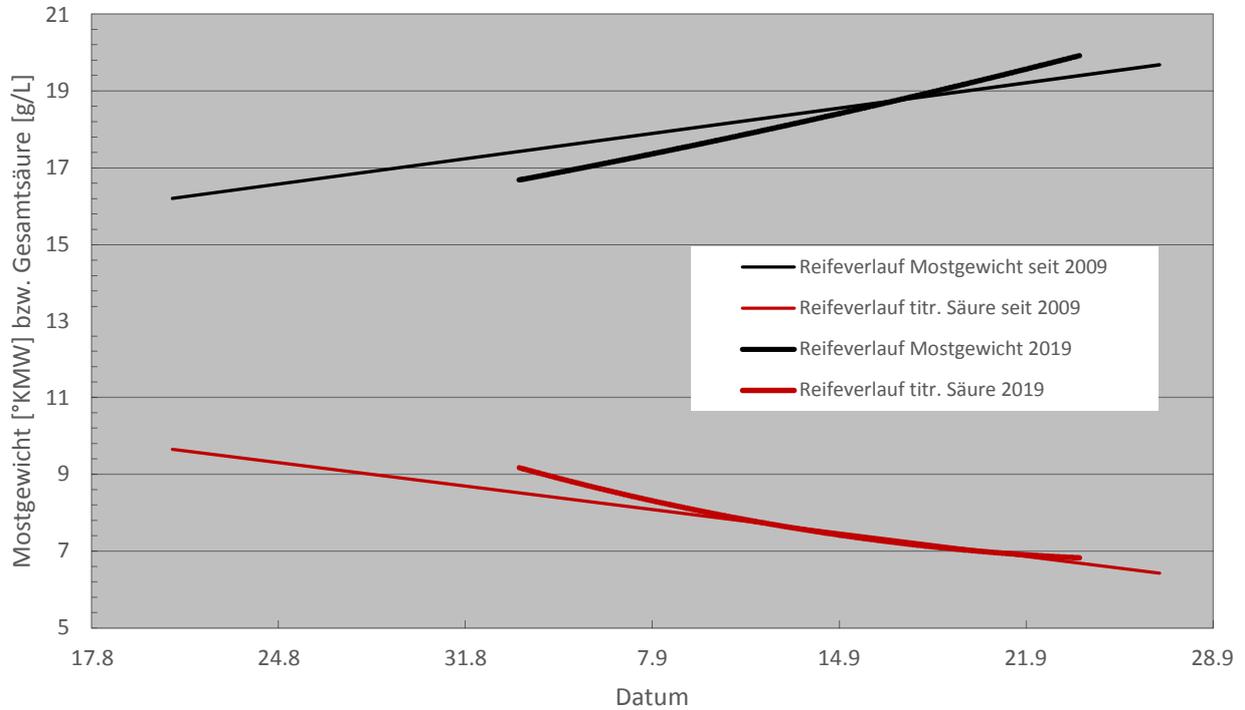
Sorte **Cabernet**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Kaltern	See	81	17,75	3,15	9,45	9,07	3,36
Margreid	Pfannenstiel	110	18,91	3,26	9,23	8,70	3,84

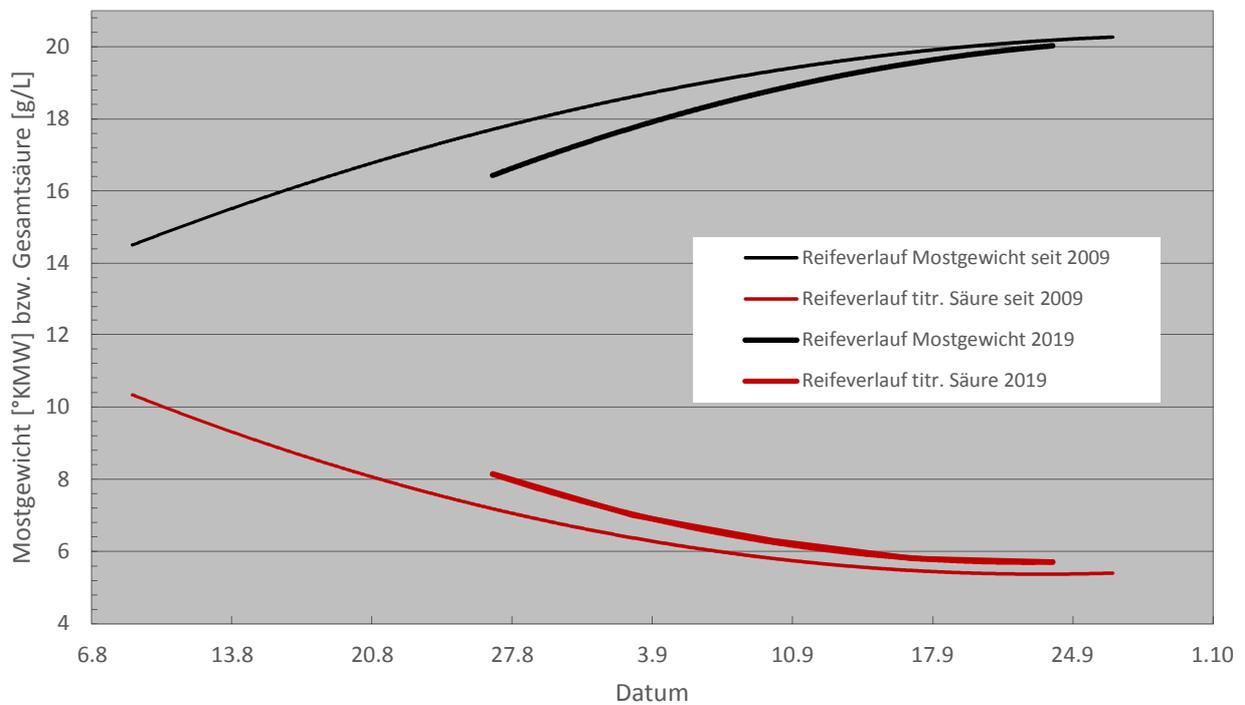
Sorte **Lagrein**

Gemeinde	Anlage	HVS mg/l	°KMW	pH	GS g/l	WS g/l	AS g/l
Auer	Furggl	75	18,46	3,30	7,60	7,43	3,34
Bozen (verhagelt)	Hagenbacher- hof Spalier	132	17,12	3,52	6,90	7,52	3,57

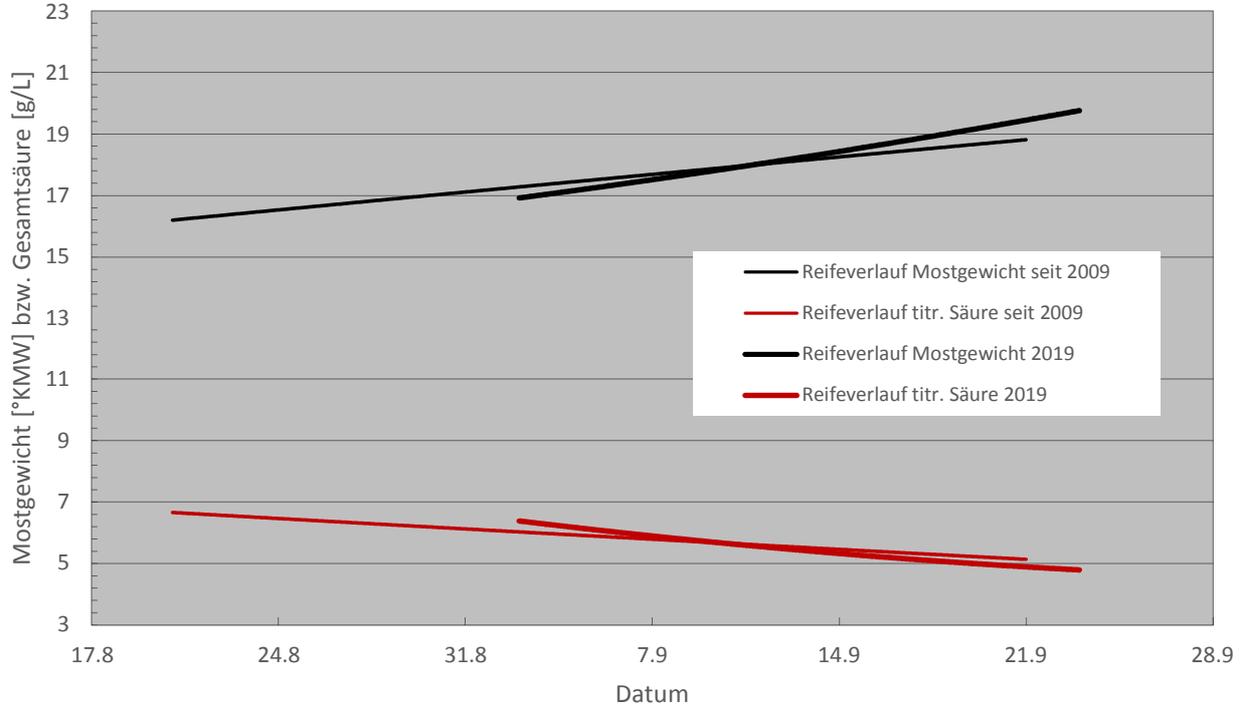
Weissburgunder Eppan Berg



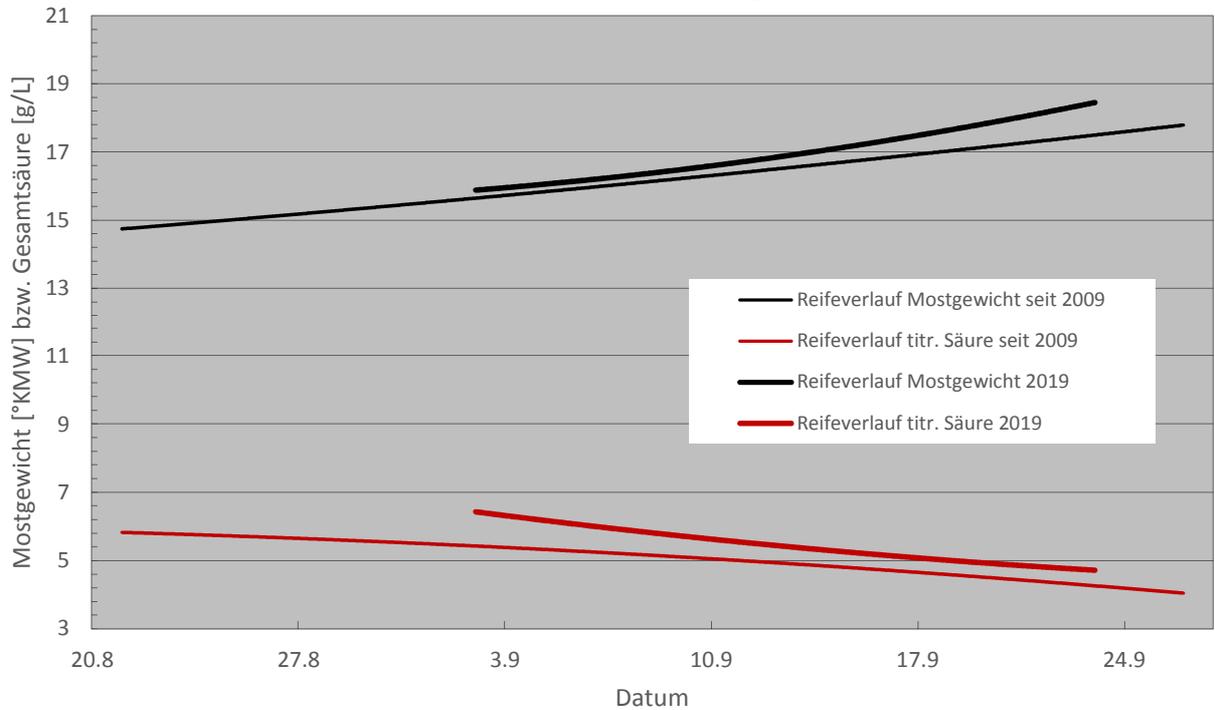
Gewürztraminer Tramin Rungg



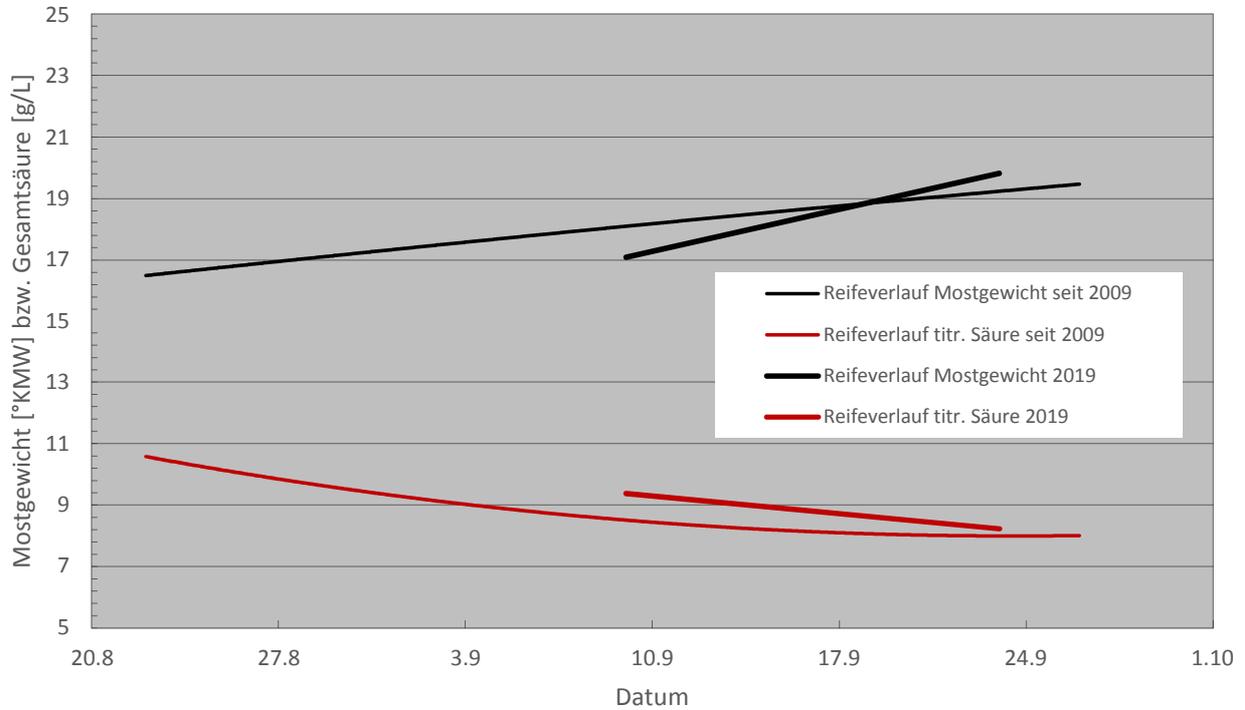
Vernatsch Bozen Magdalena



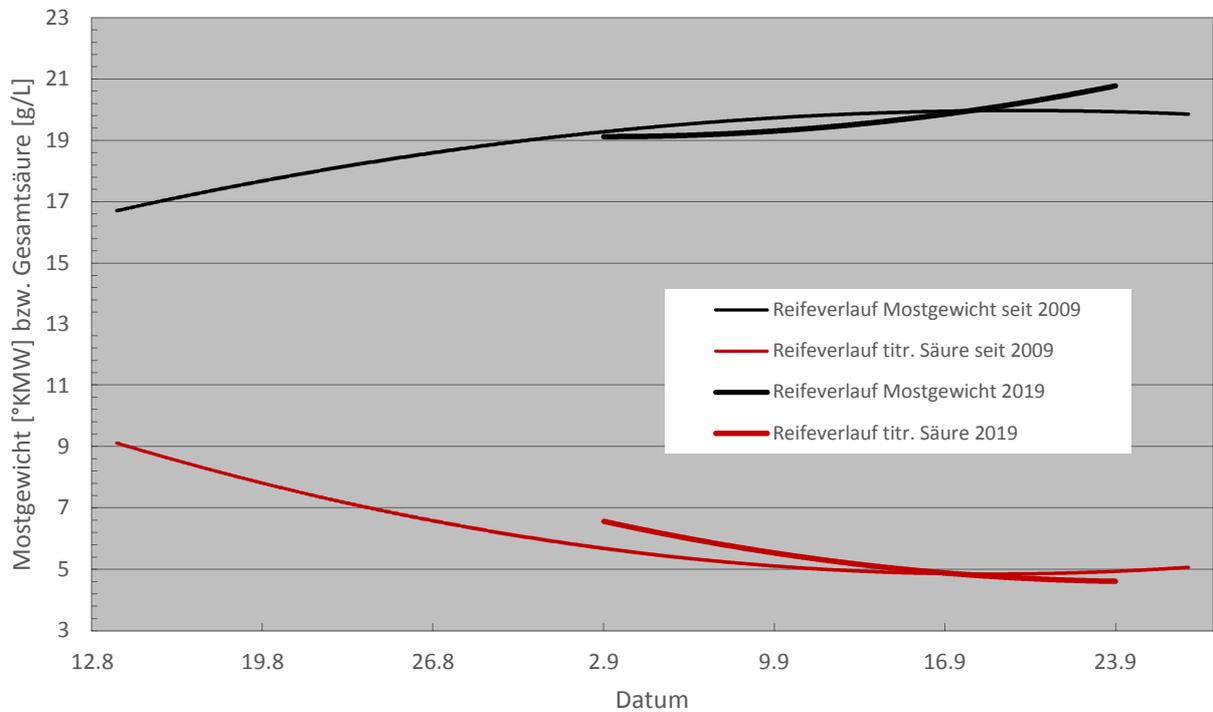
Vernatsch Kaltern Seegüter



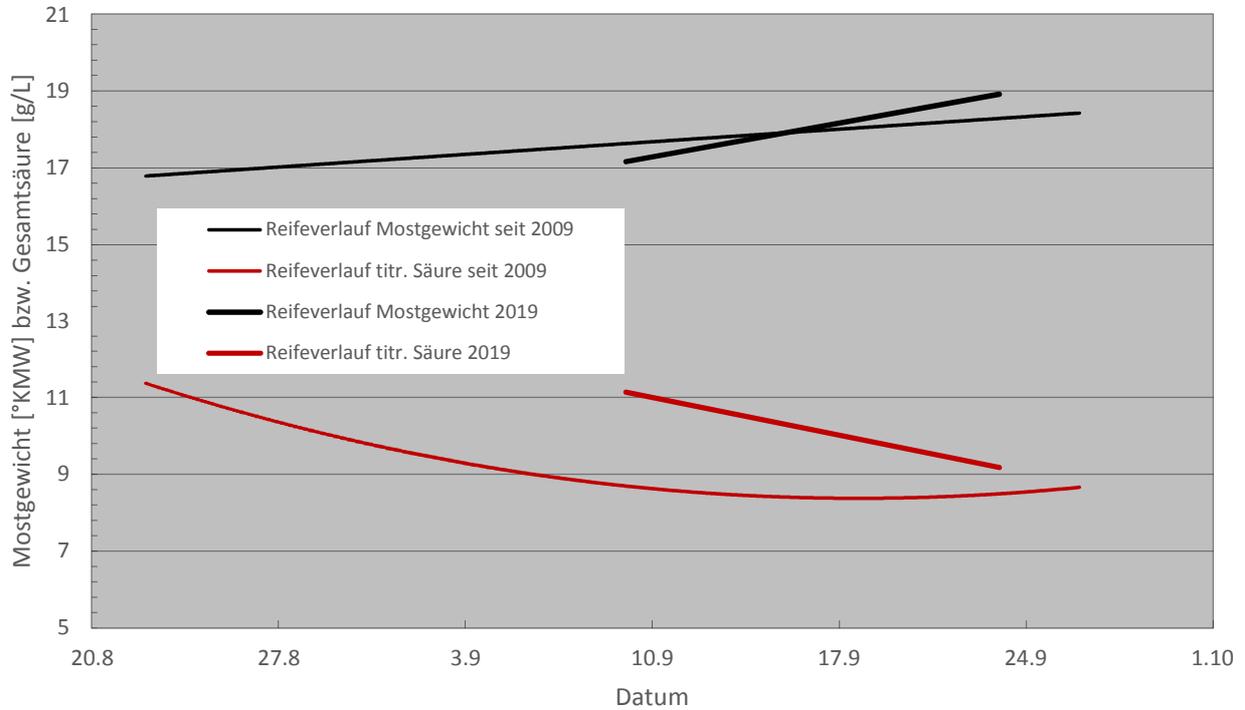
Blauburgunder Kastelbell Fleck



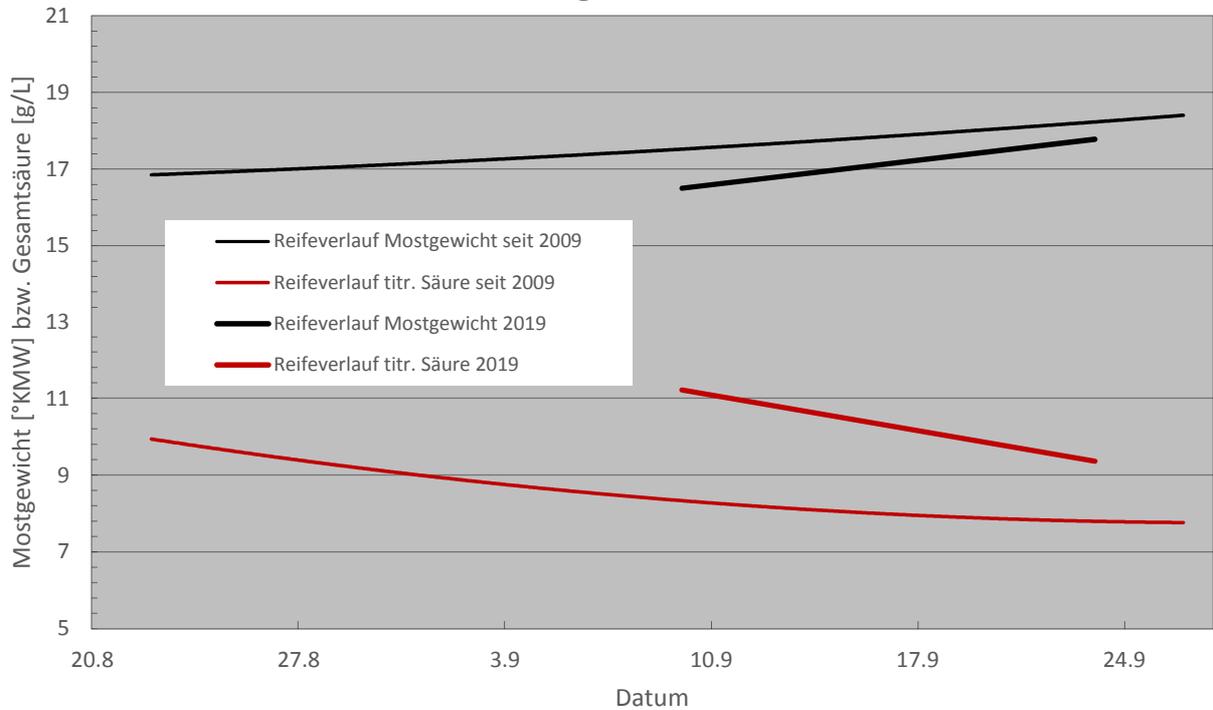
Merlot Kurtatsch Brenntal



Cabernet Sauvignon Margreid Pfannenstiel



Cabernet Sauvignon Kaltern See



Lagrein Auer Furggl

