

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	I
Abkürzungsverzeichnis	IV
1 Einleitung	1
2 Hypothesen	5
3 Material und Methoden	6
3.1 Modellweinversuche.....	6
3.1.1 Versuchsanlage	6
3.1.2 Lesetermine	7
3.2 Witterungsverlauf 2007, 2008 und 2009	10
3.2.1 Witterungsverlauf 2007:.....	10
3.2.2 Witterungsverlauf 2008:.....	11
3.2.3 Witterungsverlauf 2009:.....	12
3.3 Weinbereitung, Mostzusätze und Ausbaumethoden der Modellweine	13
3.4 Analytik	16
3.4.1 Mineralstoffe.....	16
3.4.2 FTIR	17
3.4.3 Gesamtphenole nach Folin-Ciocalteu	17
3.4.4 Phenolcarbonsäuren	17
3.4.5 TEAC – antioxidative Kapazität	18
3.4.6 Quantitativ deskriptive Sensorik.....	19
3.5 Statistische Auswertung.....	20
4 Ergebnisse	21
4.1 Gärung der Moste	21
4.2 Analytische Ergebnisse.....	26

4.2.1	Stickstoff	26
4.2.2	Phosphor	28
4.2.3	Kalium	31
4.2.4	Calcium	34
4.2.5	Natrium	36
4.2.6	Magnesium	39
4.2.7	Gesamtsäure	41
4.2.8	Weinsäure	43
4.2.9	Äpfelsäure	45
4.2.10	Gesamtphenole	47
4.2.11	TEAC	49
4.3	Sensorische Ergebnisse der quantitativ deskriptiven Weinbeurteilung	52
4.3.1	Sortentypizität	52
4.3.2	Pfirsich	56
4.3.3	Grün/vegetativ	60
4.3.4	Karamell	64
4.3.5	Krautig	68
4.3.6	UTA	72
4.3.7	Petrolton	76
4.3.8	Fehlton	80
4.3.9	Säure	84
4.3.10	Harmonie	88
4.3.11	Alterungspotential	92
4.4	Phenolcarbonsäuren/Sensorik	96

5	Diskussion	98
5.1	Je später die Lese, desto höher die Konzentration an positiven Inhaltsstoffen	98
5.2	Unterschiedliche Ausbaumethoden und deren Effekt auf das Alterungspotential von Wein	106
5.3	Positive Inhaltsstoffe im Wein und sensorische Qualität sowie Langlebigkeit	109
6	Zusammenfassung	115
	Literaturverzeichnis	118