

## **Inhaltsverzeichnis**

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

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	Petroton .....	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

<b>5</b>	<b>Diskussion .....</b>	<b>98</b>
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
<b>6</b>	<b>Zusammenfassung .....</b>	<b>115</b>
	<b>Literaturverzeichnis .....</b>	<b>118</b>