

Welche Rebsorte passt zu mir?

— aus der Sicht eines Züchters!



Robert Hack, Ferdinand REGNER, Erich Ferschel, Cornelia Eisenheld, Andreas Endler, Sebastian Hediger
HBLA und BA Klosterneuburg
Klosterneuburg, 7. Mai 2026

Sortenfrage

- Mittlerweile eine Markt abhängige Entscheidung! (eigene Kunden kennen)
- Traditionen und Herkunftsweine fokussieren auf einige wenige Sorten
- Innovationspotenzial in AT (auch wegen Biologischer und Nachhaltiger Produktion)
- Piwi Sorten (Zukunftsorten) wegen der Situation im Pflanzenschutz
- Klimawandel berücksichtigen (bei Edelsorte und Unterlage)
- Klassische Auswahl nach Lage, Klima und Weintypus

Wie evaluiert sich Erfolg bei einer (neuen) Rebsorte?

Absatzchancen für Wein (solo oder cuvée)

Marktgeschehen – Aufwand für Verkauf

Öffentliche Wahrnehmung (Medien)

Wein Wettbewerbe fördern Bekanntheit

Konsumentenverhalten orientiert sich an bekannten Namen

Kaufverhalten ohne Info (Verkostung) bleibt traditionell

Trinkgelegenheiten (Wertigkeit steigern)

Langfristige nachhaltige Nutzung

Flächendimension versus Zufriedenheit der Winzer, Beisp. BIMU

Zusammenspiel aller Akteure

Züchtung

Vermehrung

Produktion

Handel

Konsum

Eine Sorte funktioniert nur dann langfristig wenn alle Teilnehmer zufrieden sind und damit auch verdienen können bzw. Erfolg haben

Beratung

Gastronomie

Gesetzgebung

Züchtungshintergrund

- Widerstandskraft einer Piwi Sorte im Vgl. zu traditionellen (Voraussetzung)
- Agrarische Wertigkeit (Notwendigkeit)
- Wein (Menge und Güte)
- Verknüpfung mit bekanntem Geschmack (stabiles Erscheinungsbild)
- Genuss muss erlebbar sein
- Langlebigkeit der Weine

Widerstandsfähigkeit

- Universelle Robustheit
- Keine Überraschungen (Reblaus, Pockenmilbe, SF, usw.)
- Stabilität gg. biotische und abiotische Schaderreger ausreichend?
- Geschmacksneutral bis steigernde Qualität (Es geht nicht darum was fehlt, sondern um was vorhanden ist!)
- Sonstige Eigenschaften (Reifezeitpunkt, Säure Stabilität, Alkoholgehalt)

Agrarische Wertigkeit

- Wuchsverhalten (leider meist zu viel) aufrecht bis hängend
- Nährstoffbedarf, Wasserbedarf (idealerweise genügsam)
- Resilienz (Hitze, Strahlung, Spätfrost usw,)
- Blühverhalten (Lockerbeerigkeit)
- Eignung für etablierte Erziehung und Standraum (Maschinen)
- Laubarbeit
- Bedarf der Reduktion

Wein Menge und Güte

- Produzenten gesteuertes Ziel, Rahmen durch Sorte vorgegeben (Klimawandel)
- Leitbetriebe mit hohen Ansprüchen
- Optimale Eignung für unterschiedliche Produkte
- Geschmacksbilder und wie kann ich sie erreichen
- Was läuft derzeit falsch und schadet dem Weinmarkt?

Vermehrung über Rebschulisten

- Prinzipiell offen für neue Sorten (Wechsel bedeutet Umsatz)
- Technischer Ablauf muss funktionieren
- Ausbeuten (konstant und hoch)
- Stabilität der Genetik (vor allem Widerstandskraft)
- Angst vor inflationärer Entwicklung der Sorten mit wenig Volumen

Produzenten

- Rechtliche Sicherheit (ideal wäre Qual. Wein)
- Beratung soll qualitative Sicherheit garantieren
- Angebot muss mit Realisation übereinstimmen
- Information - Überzeugung - Konsumentenverhalten
- Nachfrage (Absatz)
- Wenig bis keine Reklamationen
- Verfügbarkeit von hochwertigem Pflanzgut

Konsument

- Preis – Leistung muss passen (aber auch darüber hinaus möglich)
- Produkt muss Geschmacksvorstellung treffen (orientiert an tradition. Sorten)
- Keine negativen Argumente freisetzen (z.B. PFS Themen)
- Trendverhalten erfüllen (natural, leicht, Frisch & fruchtig)
- Namen der Sorte (nichts Unbekanntes, Weinfremdes)
- perfekte Etikettengestaltung

Gastronomie

- Argumente für diesen Wein (z.B. Regionalität, Exklusivität, Nachhaltigkeit)
- Prestige von Betrieb und Sorte
- Empfehlbarkeit zu best. Speisen
- Frequenz, Umsatz und Spanne
- Konsumationsspuren negativ (Rathay)
- Lagerfähigkeit

Gesetzlicher Rahmen

- Registrierung (Voraussetzung)
- Klassifizierung (Anbau in einem Bundesland erlaubt)
- Namensgebung und Nennung am Etikett (aktuelles Weingesetz: eingehende Prüfung des Namens- Täuschung des Konsumenten bzgl. Herkunft und Verwechslung mit bestehenden Sorten)
- Rebsortenwein (Cabernet Jura, Pinot nova)
- Herstellung von hohen Qualitätsstufen (Herkunftsweine)
- Möglichkeiten Fördergelder zu lukrieren

Piwi Pflanzungen (so weit sie erfasst sind) 2%

| Sorte | Fläche 2025 (ha) | Sorte | Fläche 2025 (ha) |
|-----------------------|---------------------|-------------------|---------------------|
| Roesler | 282 | Rathay | 52 |
| Blüten MU | 134 | Cabernet blanc | 25 |
| Muscaris | 99 | Bronner | 17 |
| Donauriesling | 88 | Pinot nova | 19 |
| Souvignier gr | 86 | Cabernet Jura | 17 |
| Donauveltliner | 71 | Solaris | 10 |

Blütenmuskateller (Cvetocnyj)

- Severnyj x Muskat (Novocherkask, 1947)
- Klon Klbg A205
- Intensives Bukett, Mehltau Stabilität
- Besser als MU bei Beerenplatzen, kl. Beeren und
 - Lockere Traube
- Besser bei Spätfrost
- Gute Sorte für Klimawandel (lange Säure)
- Extraktreicher als MU, auch Süßwein Potenzial
- Qualitätswein



Donauriesling



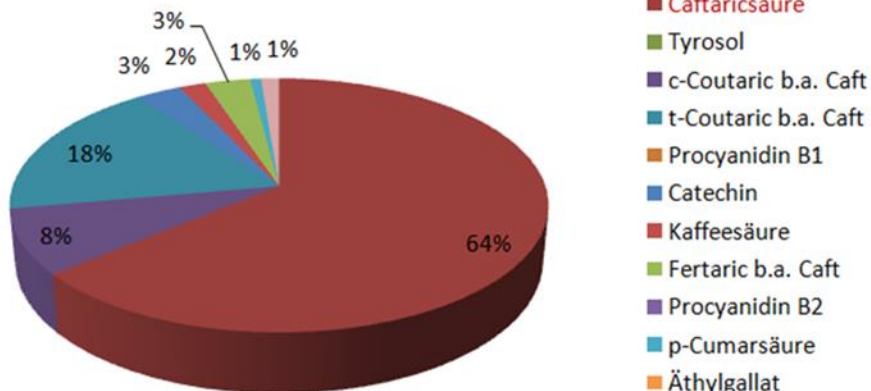
- Name = Ursache für Uneinigkeiten
- Klass. Zum Anbau in NÖ, Bgld, Stmk, OÖ, K und Wien
- Qualitätswein nach Weingesetz, aber Einschränkungen im Bezeichnungsrecht
- mit steigender Tendenz in AT (Export von Reben nach CZ, DE)
- Deutscher Sortenausschuss hat die Rebsorte Donauriesling bestätigt und zugelassen, Erhaltungszüchtung Klon: Klbg 1,
- Zahlreiche Siege bei Weinprämierungen (z.B. Winzer Krems bei Piwi Weinpreis Int.)
Hibernal Forum CZ- Sieger DR aus SK
- Besonders positiv auffallende Flaschenentwicklung

Qualität - Analytische Vergleiche

| Sorte | Ertrag kg/St | ° KMW | Sre g/l | Tr Gew. g | 100 Beeren |
|-------|-----------------|-------|---------|--------------|---------------|
| GV | 4,3 | 17,1 | 6,3 | 258 | 165 |
| RR | 3,5 | 17,7 | 10,5 | 164 | 159 |
| DR | 3,8 | 19,8 | 9,4 | 289 | 131 |

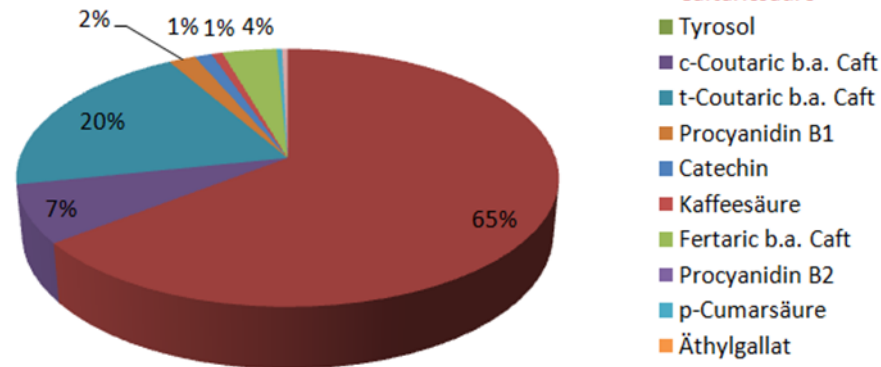
Phenole in der Traube von DR

Donauriesling
Schale



- Gallussäure
- Caftaricsäure
- Tyrosol
- c-Coutaric b.a. Caft
- t-Coutaric b.a. Caft
- Procyanidin B1
- Catechin
- Kaffeesäure
- Fertaric b.a. Caft
- Procyanidin B2
- p-Cumarsäure
- Äthylgallat
- Epicatechin
- Ferulasäure

Rheinriesling
Schale



- Gallussäure
- Caftaricsäure
- Tyrosol
- c-Coutaric b.a. Caft
- t-Coutaric b.a. Caft
- Procyanidin B1
- Catechin
- Kaffeesäure
- Fertaric b.a. Caft
- Procyanidin B2
- p-Cumarsäure
- Äthylgallat
- Epicatechin
- Ferulasäure

Donauveltliner

- GV x Seyval bl.
- Klass. Zum Anbau in NÖ, Bgld, Stmk, OÖ, K und Wien
- QW mit Einschränkungen im Bezeichnungsrecht
- Auch mittlerweile in der DE Sortenliste
- 70 ha mit steigender Tendenz in AT (Export von Reben nach CZ)
- Robust aber im Vgl. zu GV (ohne Ausdünnung) früher reif,
- Passt gut in den Donaauraum und nördlich davon
- Fruchtbare WW mit Charakter



DV Chromosomale Selektion

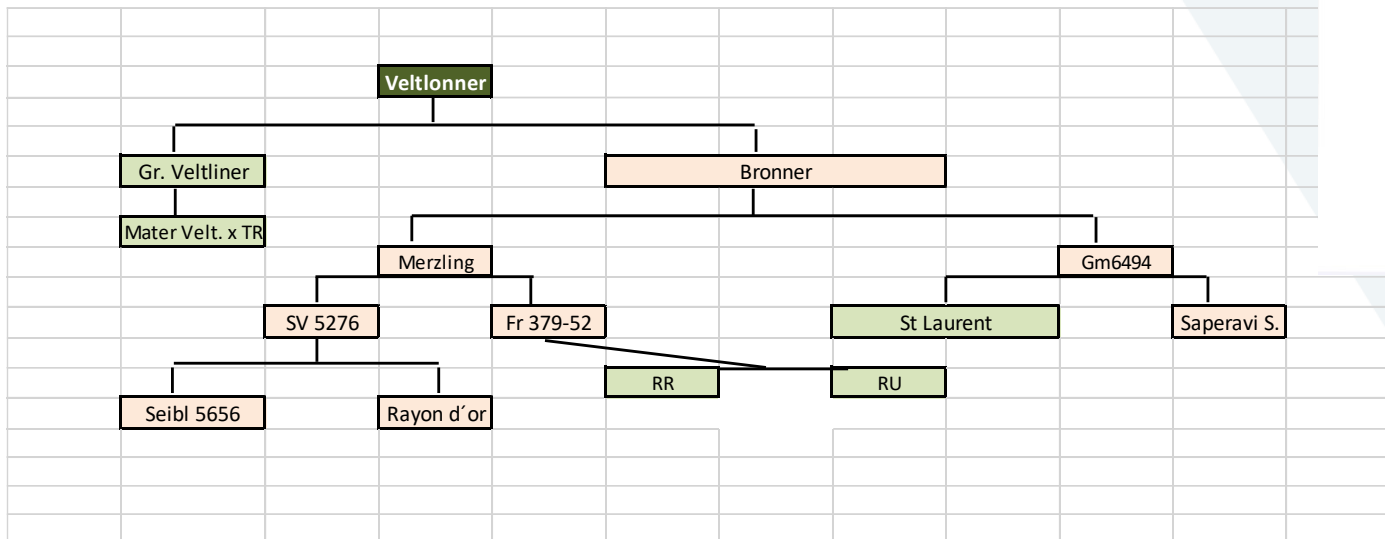
| Donauveltliner | | | | | | | |
|----------------|-----------|---------------|-----|-----|-----|--------------|-----|
| Marker | Chromosom | Gr. Veltliner | | DV | | Seyval blanc | |
| Vrzag 29 | 1 | 114 | 116 | 114 | 122 | 118 | 122 |
| VMC3b10 | 2 | B | D | A | D | A | C |
| VMC1g7 | 3 | 250 | 262 | 218 | 250 | 218 | 248 |
| VVMD 32 | 4 | 238 | 254 | 248 | 254 | 248 | 270 |
| Vrzag79 | 5 | 242 | 246 | 242 | 256 | 256 | 258 |
| VMC 2g2 | 6 | 122 | 124 | 124 | 130 | 128 | 130 |
| VVMD 7 | 7 | 245 | 255 | 235 | 255 | 235 | 241 |
| VMC 1e8 | 8 | 209 | 229 | 225 | 229 | 223 | 225 |
| VMC 3h5 | 9 | A | B | A | E | D | E |
| Vrzag 67 | 10 | 124 | 156 | 156 | 164 | 136 | 164 |
| UDV 017 | 11 | C | E | B | C | A | B |
| VMC 8g9 | 12 | 175 | 185 | 183 | 185 | 167 | 183 |
| VMC 3d8 | 13 | C | E | A | E | A | D |
| Vrzag 112 | 14 | 232 | 240 | 236 | 240 | 228 | 236 |
| VVIV 67 | 15 | C | D | B | C | A | B |
| VVIV 17 | 16 | C | D | B | C | B | E |
| VMC 3a9 | 17 | A | D | C | D | B | C |
| VMCNG 1b9 | 18 | 148 | 156 | 152 | 156 | 152 | 160 |
| VMC 6c7 | 19 | 151 | 157 | 101 | 151 | 101 | 169 |

Veltlonner (VO) - Herkunft

- Herkunft: HBLA und BA Klosterneuburg
- Synonyme Bezeichnungen: 2011-24-3-20
- Abstammung: GV x Bronner
- Verbreitung in AUT: nur Versuchsflächen
- 2022 registriert
- Klassifizierung in Bgld und NÖ läuft



Veltlonner - Abstammung



Veltlonner

- Austrieb: mittel; Blütezeit: mittel - spät;
- Reifezeit: spät;
- Resistenz gegenüber Winterfrost: sehr gut;
- Regeneration nach Frühjahrsfrost: unbekannt;
- Resistenz gegenüber pilzlichen Schaderregern:
- Plasmopara: gut; Oidium: mittel;
- Botrytis: gut; Neigung der Beeren zum Platzen nach
- Herbstniederschlägen: gering;



Veltlonner

- Agrarische Eigenschaften:
- benötigt gute Lagen und nicht zu gute Böden, hohe Fruchtbarkeit erfordert Reduktionsarbeit, aber ertragsicher;
- Qualitätsprofil der Weine:
- Aroma nach Äpfel, Zitrus und exotischen Früchten,
- gute Säureausstattung,
- Züchterische Bearbeitung:
- noch kein Klon verfügbar, Vermehrungsmaterial vorbestellen

Veltlonner analytisch

| | Propionsäure | Isobuttersäure | Buttersäure | Isovaleriansäure | Valeriansäure | Hexansäure | Octansäure | Decansäure |
|---------------------|--------------|----------------|-------------|------------------|---------------|------------|------------|------------|
| GV D-GH | 0,334 | 0,708 | 0,802 | 0,276 | <0,1 | 7,34 | 26,556 | 34,216 |
| Velt. K 50 | 0,25 | 0,62 | 0,91 | 0,29 | <0,1 | 6,93 | 23,61 | 35,92 |
| Velt. C 1162 | 0,28 | 1,02 | 0,84 | 0,47 | <0,1 | 6,16 | 20,95 | 28,71 |
| GV TR | 0,34 | 0,34 | 1,20 | 0,20 | <0,1 | 9,85 | 29,72 | 39,71 |

| | Propanol | Isobutanol | Isoamylalkohol | Butanol | Hexanol | Ethylacetat | cis-3-Hexen-1-ol | Ethyllactat | Ethylpropanoat | Diethylsuccinat |
|--------------------|----------|------------|----------------|---------|---------|-------------|------------------|-------------|----------------|-----------------|
| GV TR | 24,15 | 11,33 | 7,52 | 0,64 | 0,63 | 58,98 | 81,68 | 11,44 | 316,50 | 0,56 |
| Velt. C1162 | 7,72 | 19,16 | 14,54 | 0,43 | 0,45 | 35,31 | 63,66 | 7,68 | 103,65 | 0,72 |
| Velt. K 50 | 5,33 | 13,98 | 10,85 | 0,40 | 0,74 | 38,99 | 74,01 | 7,56 | 105,89 | 1,24 |
| GV D | 17,58 | 20,31 | 10,86 | 0,534 | 0,8 | 45,87 | 78,284 | 18,16 | 157,34 | 1,18 |

Veltlonner analytisch

| Terpene | cis-Linalooloxid | trans-Linalooloxid | Linalool | Hotrienol | cis-Rosenoxid | trans-Limonenoxid |
|--------------------|------------------|--------------------|----------|-----------|---------------|-------------------|
| GV - D Wert | 2,57 | 0,80 | 7,12 | 7,37 | 0,10 | 1,07 |
| Velt C1162 | 1,04 | 0,22 | 1,99 | 1,81 | <0,1 | nn |
| Velt K 50 | 1,04 | 0,27 | 2,12 | 1,95 | <0,1 | 0,79 |
| GV | 0,95 | 0,20 | 1,70 | 2,32 | <0,1 | <0,1 |
| | | | | | | |
| Terpene | Neroloxid | alpha-Terpineol | Nerol | Geraniol | Citronellol | gamma-Terpineol |
| GV - D Wert | 0,92 | 2,22 | 79,29 | 27,71 | 1,06 | <0,1 |
| Velt C1162 | 0,11 | 0,84 | 80,08 | 16,05 | 0,99 | <0,1 |
| Velt K 50 | 0,10 | 0,86 | 78,61 | 19,88 | 1,24 | <0,1 |
| GV | 0,15 | 0,62 | 79,13 | 17,53 | 1,00 | 0,14 |

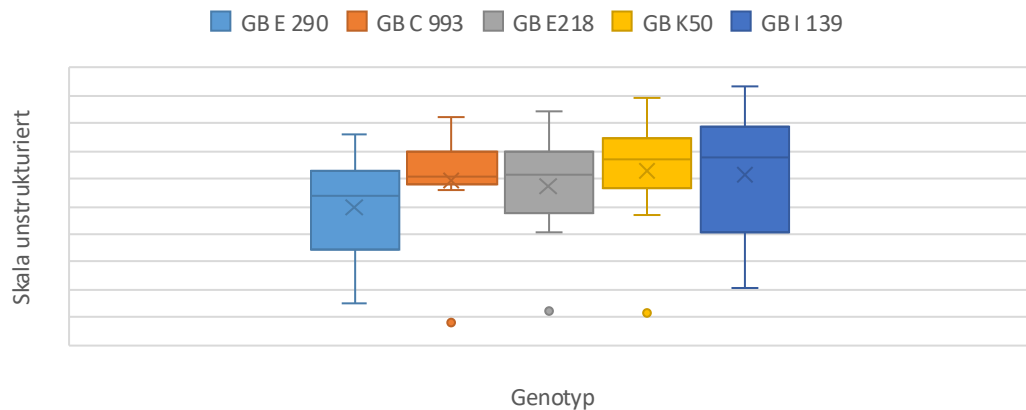
Veltlonner analytisch – Ester mit Differenzierungspotenzial

| Ester | Isoamylacetat | Essigsäure 2-Methylbutylester | Essigsäurehexylester | 3-Methylbutyl octanoat (isoamyl octanoat) | 2-Methylbutyloctanoat | Hexansäure 3-methyl butylester | Octansäure propylester | Ethyl octanoat | Octansäure 2-methyl propylester | Laurensäure ethylester | Ethyl palmitat | Ethyl decan |
|--------------------|---------------|-------------------------------|----------------------|---|-----------------------|--------------------------------|------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------|----------------|-------------|
| GV TR | 1106,9 | 74,3 | 65,1 | 4,3 | 1,1 | 1,7 | 0,3 | 712,8 | 0,8 | 71,8 | 19,6 | 692,6 |
| Velt C 1162 | 552,9 | 43,2 | 31,8 | 2,0 | 0,7 | 0,7 | 0,2 | 369,6 | 0,3 | 27,6 | 11,8 | 325,7 |
| Velt K 50 | 540,3 | 46,0 | 17,2 | 2,0 | 0,7 | 0,7 | 0,1 | 367,9 | 0,4 | 24,6 | 8,7 | 305,2 |
| GV D | 1658,9 | 128,9 | 86,4 | 5,1 | 1,3 | 1,9 | 0,4 | 799,8 | 0,9 | 80,7 | 30,1 | 843,9 |

Veltlonner sensorisch im Vergleich

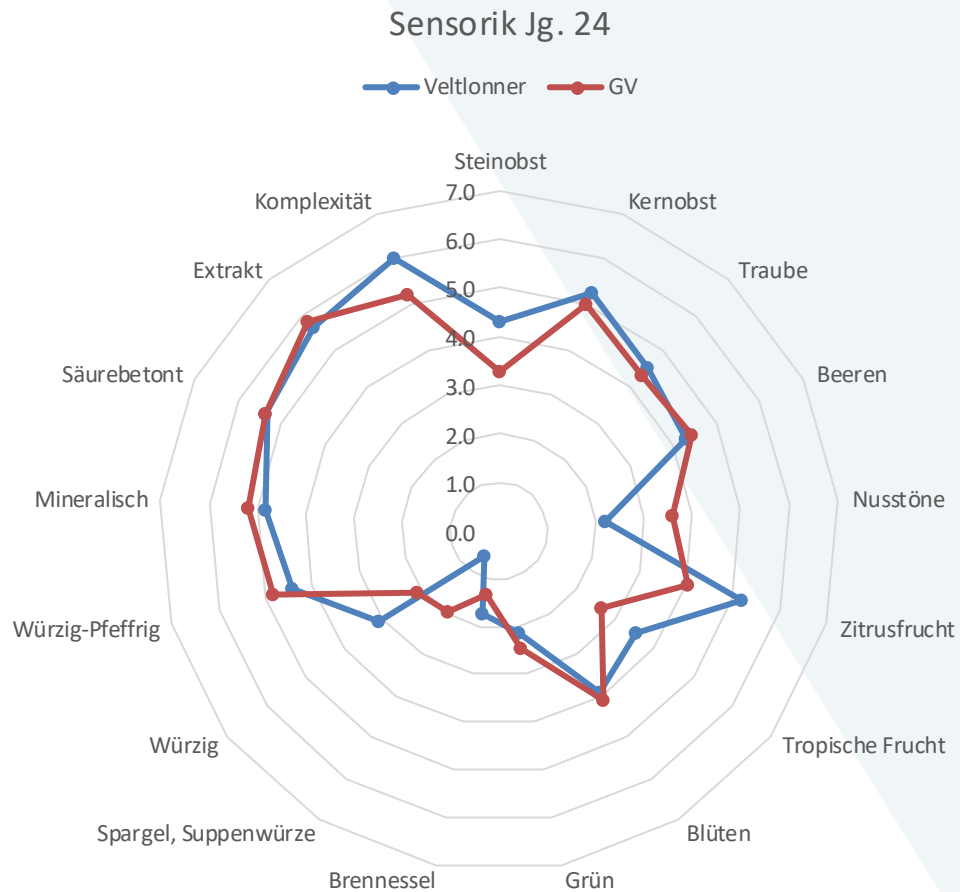
| | GB E 290 | GB C 993 | GB E218 | GB K50 | GB I 139 |
|----------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 1 | 3,7 | 6 | 8,4 | 8,9 | 2,5 |
| 2 | 6,1 | 8,2 | 6,9 | 4,7 | 9,3 |
| 3 | 7,6 | 6,9 | 5 | 7,6 | 8,1 |
| 4 | 6,5 | 6,1 | 6,2 | 6,2 | 7,7 |
| 5 | 2,7 | 6 | 6,1 | 7,4 | 7,8 |
| 6 | 4,5 | 5,9 | 6 | 6 | 4,6 |
| 7 | 5,4 | 7,3 | 7,2 | 7,3 | 6,9 |
| 8 | 6,2 | 5,6 | 4,1 | 6,6 | 6 |
| D-Wert | 5,3 | 6,5 | 6,2 | 6,8 | 6,6 |
| Stabw | 1,5 | 0,8 | 1,2 | 1,2 | 2,0 |

Wein Akzeptanz



Weine aus dem Projekt
Kamptal

| Nuancen | Veltlonner | GV |
|------------------|------------|-----|
| Steinobst | 4,3 | 3,3 |
| Kernobst | 5,3 | 5,0 |
| Traube | 4,6 | 4,3 |
| Beeren | 4,3 | 4,4 |
| Nusstöne | 2,2 | 3,6 |
| Zitrusfrucht | 5,2 | 4,0 |
| Tropische Frucht | 3,5 | 2,6 |
| Blüten | 3,9 | 4,1 |
| Grün | 2,1 | 2,5 |
| Brennessel | 1,8 | 1,3 |
| Spargel, Suppenw | 0,6 | 2,0 |
| Würzig | 3,1 | 2,1 |
| Würzig-Pfeffrig | 4,4 | 4,8 |
| Mineralisch | 4,8 | 5,2 |
| Säurebetont | 5,4 | 5,4 |
| Extrakt | 5,7 | 5,9 |
| Komplexität | 6,0 | 5,2 |



Pinot nova

- BB x Malverina
- Klass. Zum Anbau in NÖ, Bgld, Stmk, OÖ, K und Wien
- Rebsortenwein nach §2 Weingesetz
- Auch in der DE Sortenliste
- 17 ha mit steigender Tendenz in AT (Export von Reben (Reiser) nach DE)
- Einige Siege und Gold bei Weinprämierungen (z.B. bei Piwi Weinpreis Nat. und Int.)
- Ertragsreduktion sinnvoll und manchmal notwendig
- CHWB Gebiet will sie für Piwi-Herkunftswein aufnehmen
- Höherer Prolin Gehalt im Most – Hinweis auf Stresstoleranz, KEF stabiler

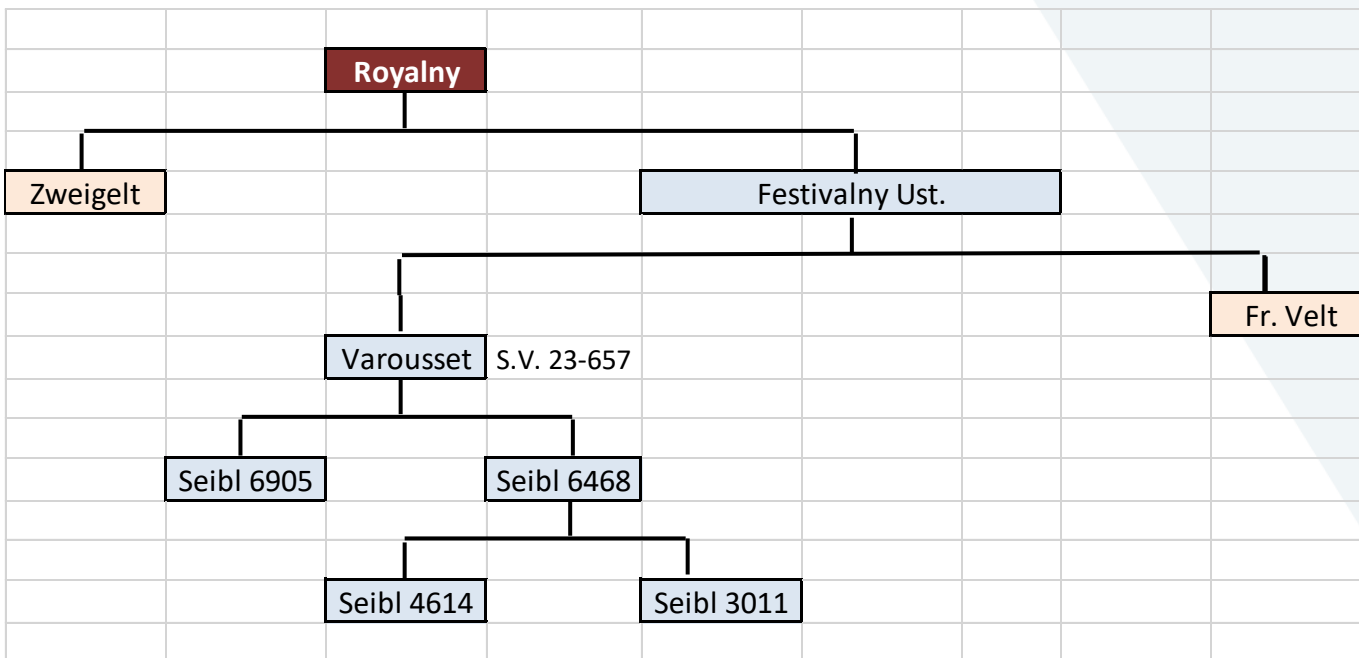


Royalny

- Synonyme Bezeichnungen: 1923-6
- Kreuzung: 1990
- Herkunft: HBLA und BA Klosterneuburg
- Abstammung: ZW (Rotburger) x Festivalny
- Verbreitung in AUT: einige Versuchsflächen
- Klassifizierung in Bgld und NÖ läuft

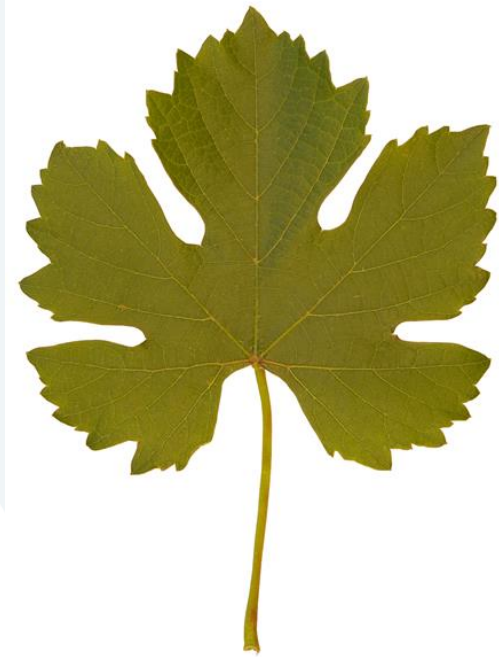


Royalny Stammbaum



Phänologie Royalny

- Austrieb: mittel; Blütezeit: mittel; Reifezeit: mittelspät;
- Resistenz gegenüber Winterfrost: sehr gut; Regeneration
- nach Frühjahrsfrost: unbekannt;
- Resistenz gegenüber pilzlichen Schaderregern:
- Plasmopara: sehr gut; Oidium: sehr gut; Botrytis: gut;
- Neigung der Beeren zum Platzen nach Herbstniederschlägen: gering;
- Keine Traubenwelke,

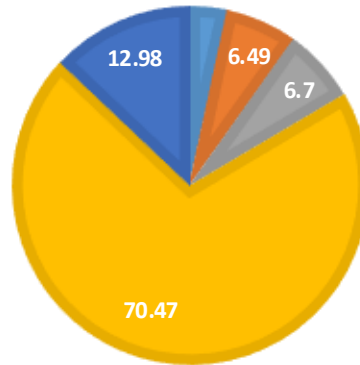


Anthocyane Royalny

| Cyanidin3gluc | Petunidin3gluc | Peonidin3gluc | Malvidin3gluc | Cumaryl + Acetyl- Ant |
|---------------|----------------|---------------|---------------|--------------------------|
| 3,36 % | 6,49 % | 6,7 % | 70,47 % | 12,98 % |

ANTHOCYANVERTEILUNG

■ Cyanidin3gluc ■ Petunidin3gluc ■ Peonidin3gluc ■ Malvidin3gluc ■ Cumaryl + Acetyl- Ant

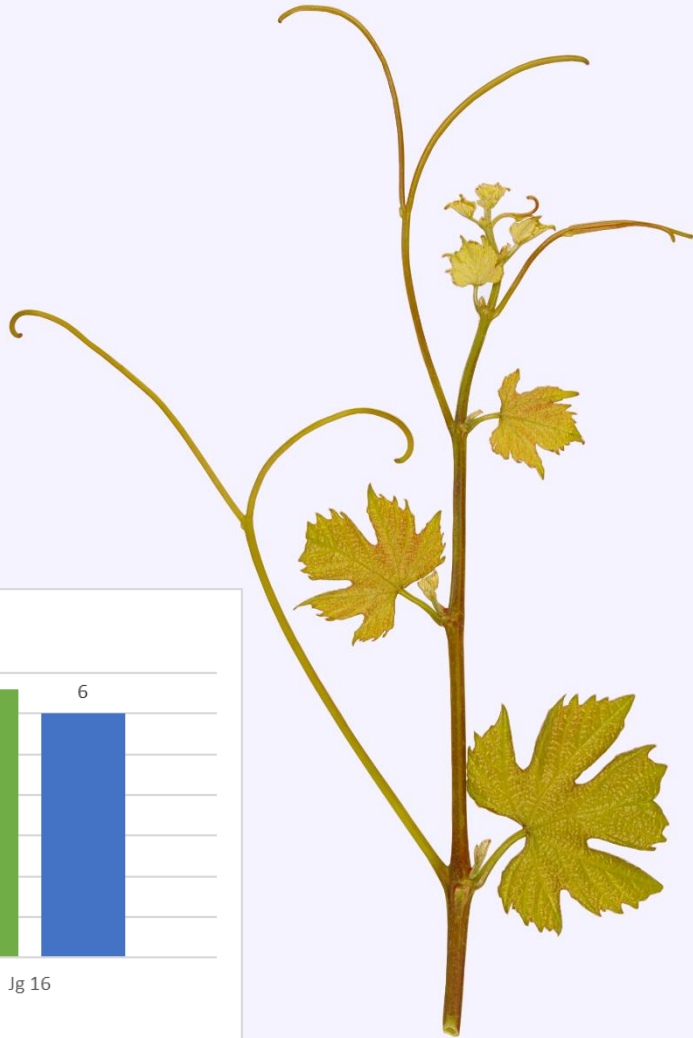
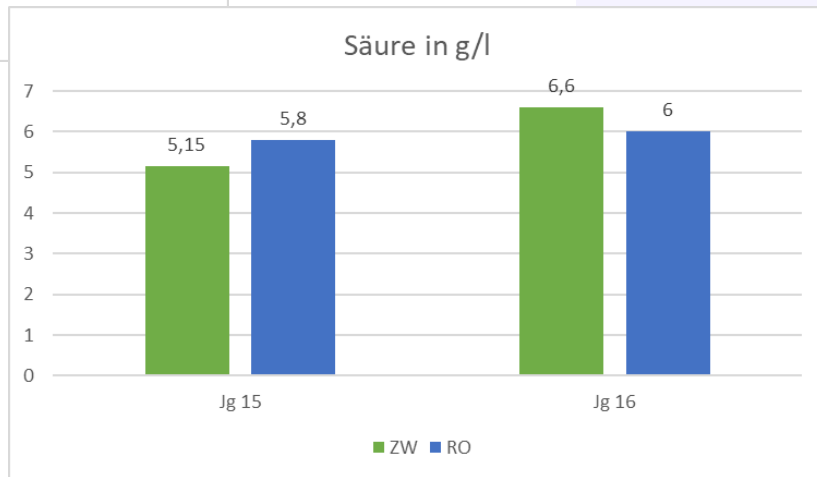
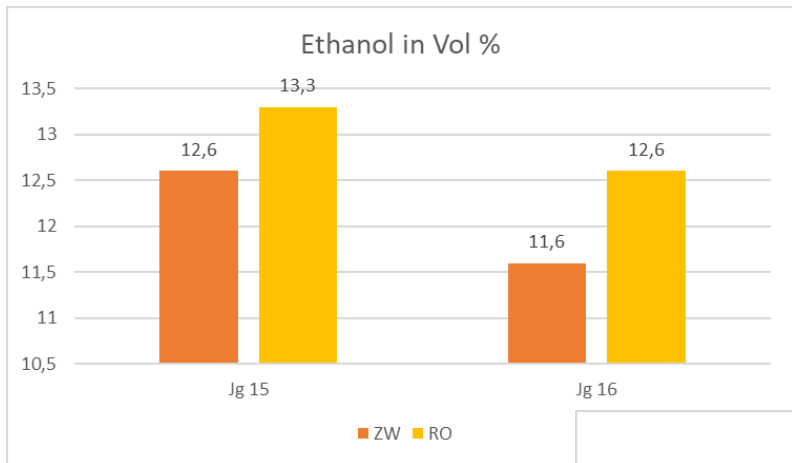


Im vgl. zu ZW mehr
und dunklere
Pigmente

Keine Malvinproblem



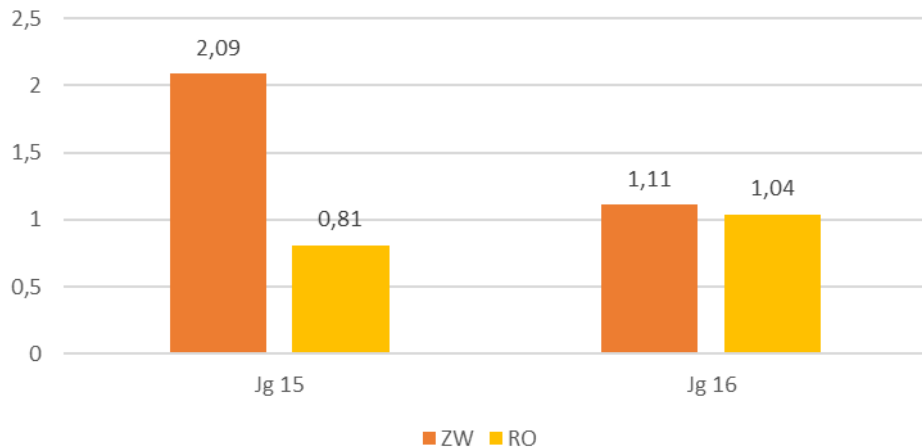
Royalny



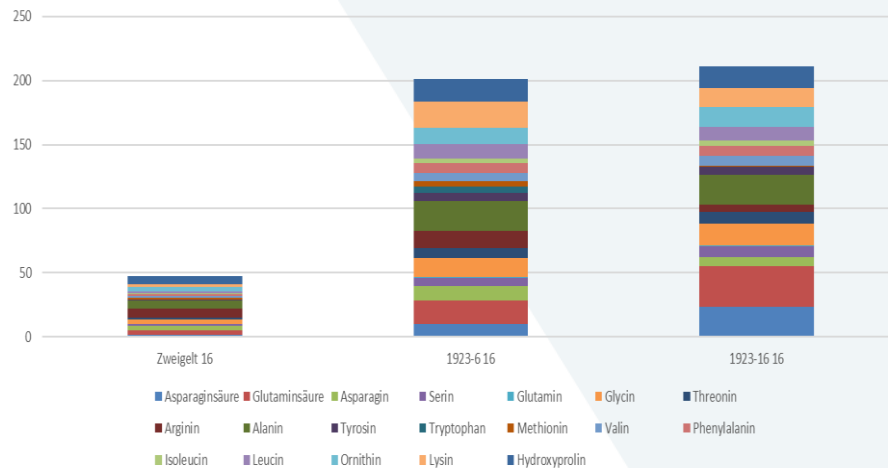
Royalny

| Prolin mg/l | Zweigelt | Royalny |
|-------------|----------|---------|
| Jg 16 | 328,04 | 431,7 |

Gesamtphenol in g/l



Aminosäuren mg/L

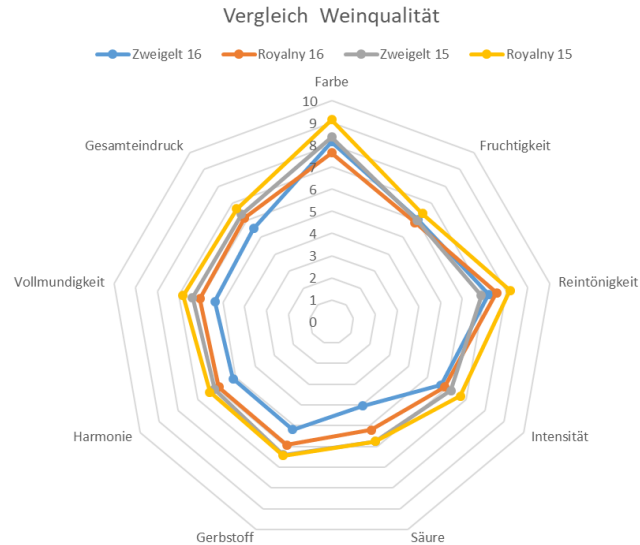


Royalny - Agrarisch

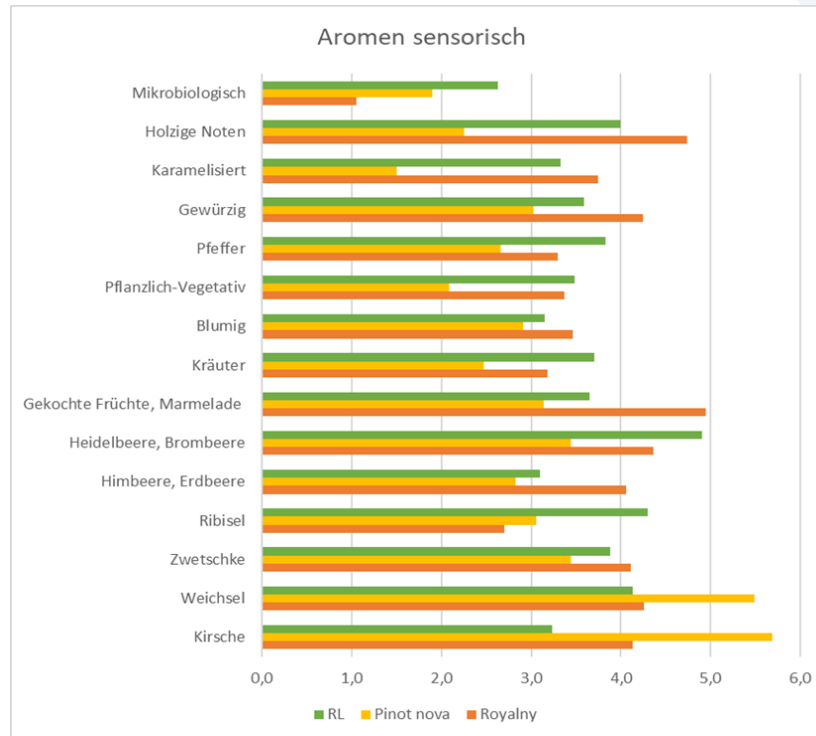
- benötigt gute Lagen und mittlere bis karge Böden,
- mittlere Fruchtbarkeit erfordert wenig Reduktionsarbeit, ertragssicher;
- Weniger Stolbur Auftreten und KEF anfällig
- Qualitätsprofil der Weine:
- Aroma nach Sauerkirsche und dunklen Beeren, Gerbstoff betont,
- gehaltvoll, liegt zwischen ZW und BF Aroma;

Sensorik

| Wein | Zweigelt 16 | Royalny 16 | Zweigelt 15 | Royalny 15 |
|----------------|-------------|------------|-------------|------------|
| Farbe | 8,14 | 7,64 | 8,36 | 9,14 |
| Fruchtigkeit | 6,04 | 5,86 | 6 | 6,39 |
| Reintönigkeit | 7,21 | 7,57 | 6,86 | 8,18 |
| Intensität | 5,71 | 5,89 | 6,21 | 6,71 |
| Säure | 4,04 | 5,21 | 5,75 | 5,75 |
| Gerbstoff | 5,18 | 5,93 | 6,39 | 6,43 |
| Harmonie | 5,14 | 5,89 | 6,11 | 6,36 |
| Vollmundigkeit | 5,36 | 6,04 | 6,39 | 6,82 |
| Gesamteindruck | 5,5 | 6,14 | 6,36 | 6,68 |



Sensorik vgl PN, RY und RL

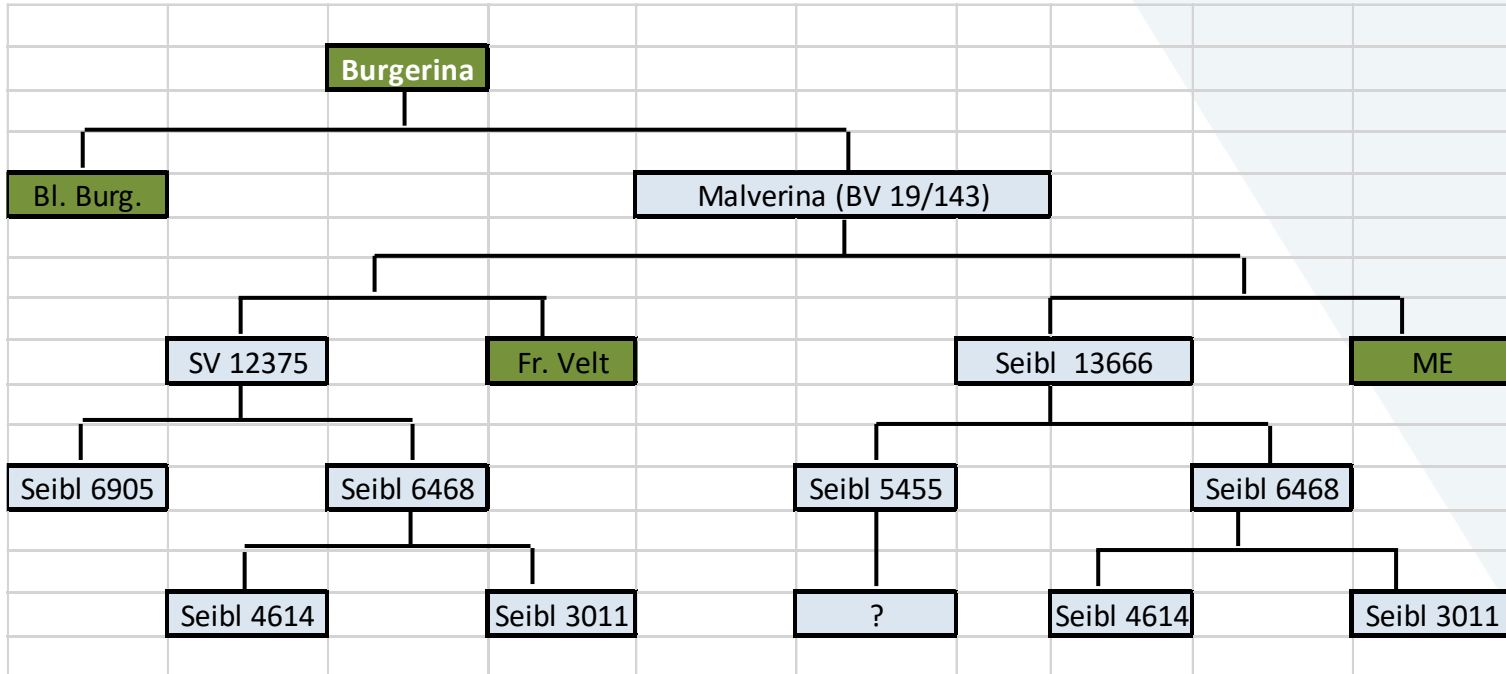


Burgerina



- Synonyme Bezeichnungen: Klbg 1924-1
- Kreuzungsarbeit: 1990
- Herkunft: HBLA und BA Klosterneuburg
- Abstammung: BB x Malverina
- Verbreitung in Österreich: einige Versuchsflächen
- Klassifizierung in Bgld und NÖ läuft

Burgerina



Burgenina

- Phänologie:
- Austrieb: mittel; Blütezeit: früh-mittel; Reifezeit: mittel;
- Resistenz gegenüber Winterfrost: sehr gut;
- Regeneration nach Frühjahrsfrost: unbekannt;
- Resistenz gegenüber pilzlichen Schaderregern:
- Plasmopara: sehr gut; Oidium: sehr gut; Botrytis: gut;
- Neigung der Beeren zum Platzen nach Herbstniederschlägen: gering;

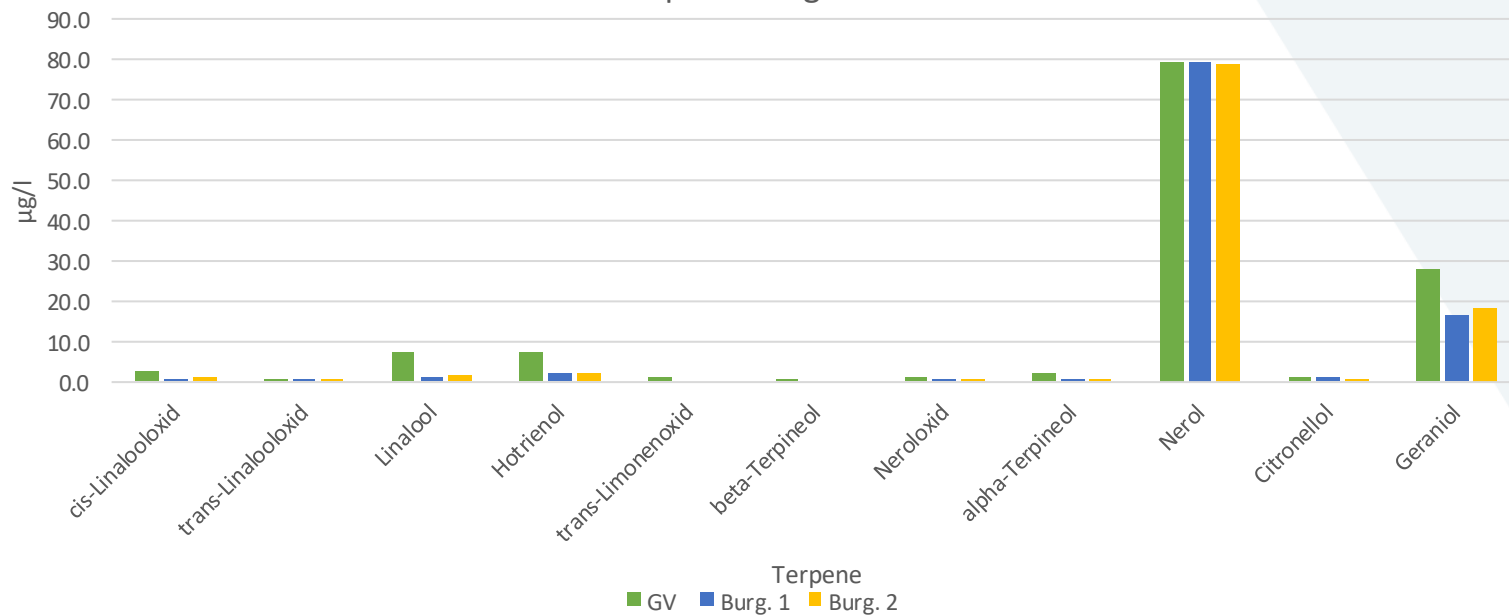


Burgerina - Erfordernisse

- benötigt nur einfache Lagen und mittelgute Böden, hohe Fruchtbarkeit, ertragssicher und blütefest; nicht ganz SF fest
- Qualitätsprofil der Weine:
- Aroma nach Apfel, Birne, Zitrus,
- liegt zwischen WB, CH und WR Aroma

| | cis-Linalooloxid | trans-Linalooloxid | Linalool | Hotrienol | trans-Limonenoxid | beta-Terpineol | Neroloxid | alpha-Terpineol | Nerol | Citronellol | Geraniol |
|---------|------------------|--------------------|----------|-----------|-------------------|----------------|-----------|-----------------|-------|-------------|----------|
| GV | 2,6 | 0,8 | 7,1 | 7,4 | 1,1 | 0,1 | 0,9 | 2,2 | 79,3 | 1,1 | 27,7 |
| Burg. 1 | 0,8 | 0,3 | 1,3 | 2,1 | <0,1 | <0,1 | 0,1 | 0,6 | 79,6 | 1,0 | 16,2 |
| Burg. 2 | 1,0 | 0,2 | 1,7 | 2,2 | nn | <0,1 | 0,3 | 0,7 | 78,8 | 0,8 | 18,3 |

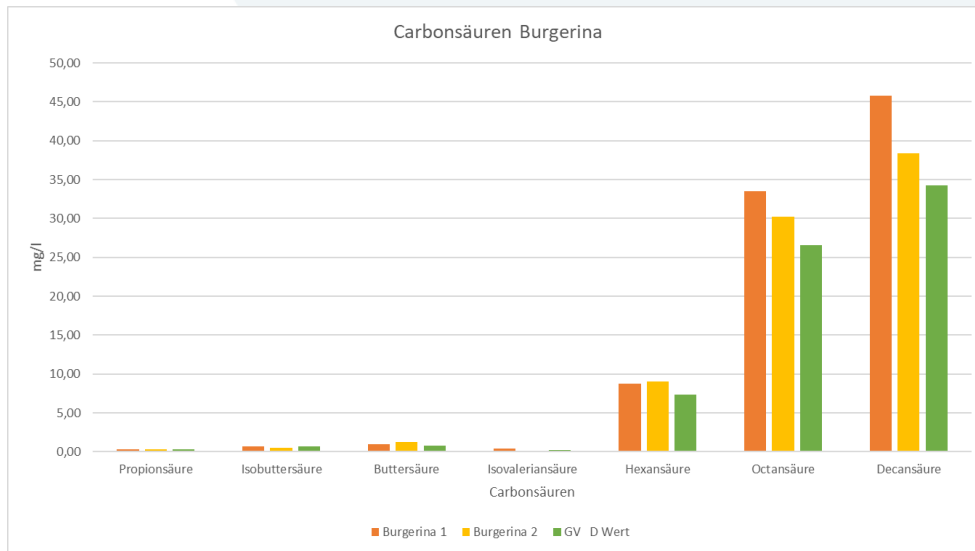
Terpene Burgerina



Unterschiede bei Ester

| 43 Ester | Propylpropionat | Isoamylacetat | Essigsäure-2-Methylbutylester | Essigsäurehexylester | Isoamyl octanoat | Ethyldecanoat | Decansäuremethylester | Methyl laurat |
|-------------|-----------------|---------------|-------------------------------|----------------------|------------------|---------------|-----------------------|---------------|
| Burgerina 1 | 2,2 | 921,2 | 56,1 | 58,6 | 3,8 | 685,2 | 0,4 | 0,3 |
| Burgerina 2 | 2,3 | 825,4 | 57,6 | 59,8 | 3,4 | 607,1 | 0,4 | 0,4 |
| GV D | 4,6 | 1658,9 | 128,9 | 86,4 | 5,1 | 843,9 | 0,7 | 0,6 |

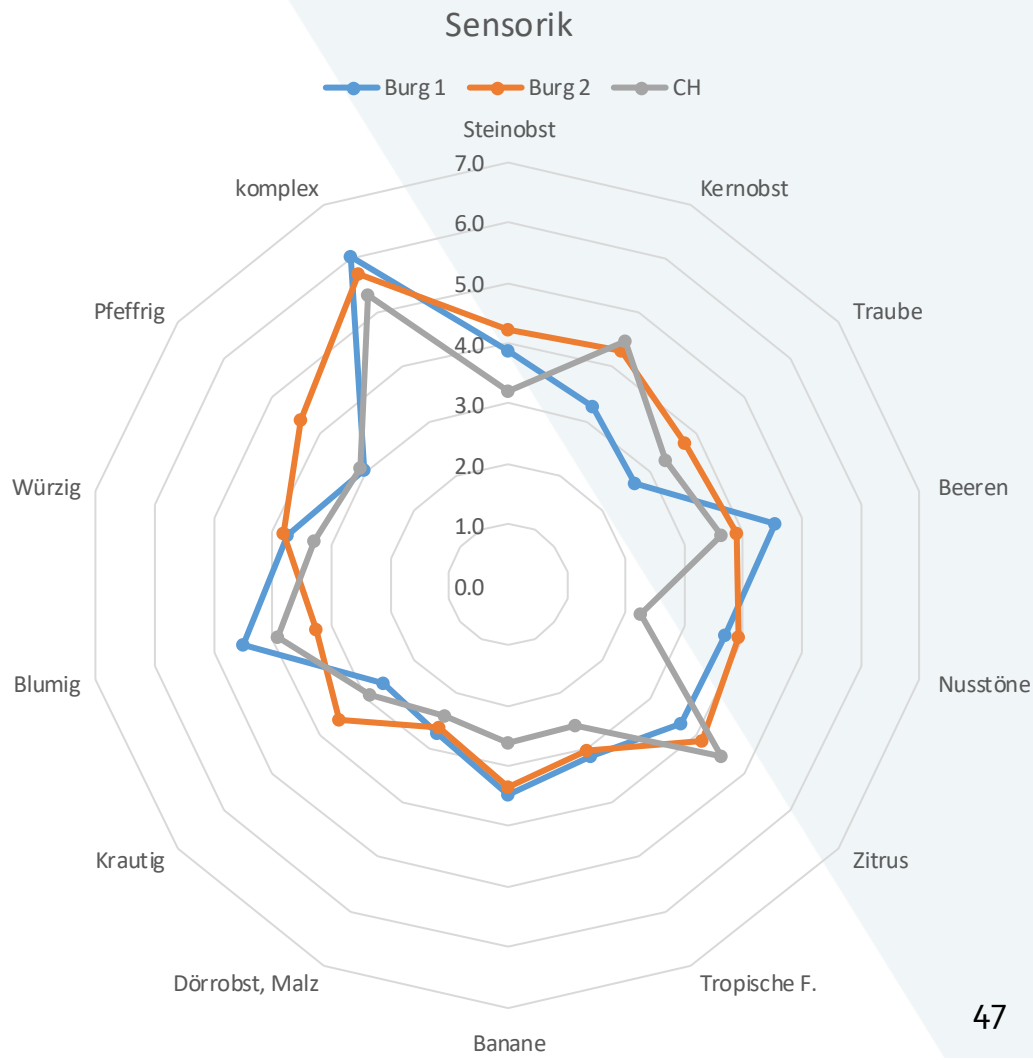
Burgerina Höhere Alkohole Carbonsäuren



| | Propa nol | Isobutan ol | Isoamylalko hol | Butan ol | Hexan ol | Diethylsuccin at | Ethyllactat | Ethylace tat | Ethylpropano at | cis-3-Hexen- 1-ol |
|----------------|--------------|----------------|--------------------|-------------|-------------|---------------------|-------------|-----------------|--------------------|----------------------|
| | mg/L | mg/L | mg/L | mg/L | mg/L | mg/L | mg/L | mg/L | µg/L | µg/L |
| GV D | 17,6 | 20,3 | 10,9 | 0,53 | 0,8 | 1,2 | 18,2 | 45,9 | 157,3 | 78,3 |
| Burgerina 1 | 8,1 | 16,9 | 13,8 | 0,5 | 0,5 | 1,1 | 7,8 | 43,5 | 100,2 | 79,4 |
| Burgerina 2 | 25,8 | 14,9 | 7,3 | 0,5 | 0,5 | 1,1 | 9,9 | 55,4 | 140,3 | 83,6 |

HBLA und Bundesamt
Klosterneuburg
 Wein- und Obstbau

| | Burg 1 | Burg 2 | CH |
|-----------------------|--------|--------|-----|
| Steinobst | 3,9 | 4,2 | 3,2 |
| Kernobst | 3,3 | 4,3 | 4,5 |
| Traube | 2,7 | 3,8 | 3,3 |
| Beeren | 4,5 | 3,9 | 3,6 |
| Nusstone | 3,7 | 3,9 | 2,3 |
| Zitrus | 3,7 | 4,1 | 4,5 |
| Tropische F. | 3,2 | 3,1 | 2,6 |
| Banane | 3,5 | 3,3 | 2,6 |
| Dörrobst, Malz | 2,7 | 2,6 | 2,4 |
| Krautig | 2,6 | 3,6 | 2,9 |
| Blumig | 4,5 | 3,3 | 3,9 |
| Würzig | 3,7 | 3,8 | 3,3 |
| Pfeffrig | 3,0 | 4,4 | 3,1 |
| komplex | 6,0 | 5,7 | 5,3 |
| Gesamteindruck | 4,8 | 5,5 | 5,6 |



Danke für Ihr Interesse und ihre Aufmerksamkeit!

