

Goldmuskateller GM

Synonyme Bezeichnungen: Moscato giallo (IT)

Herkunft: Italien

Abstammung: Traditionelle Rebsorte, vermutlich Auskreuzung vom Gelben Muskateller

Verbreitung in Österreich: ca. 30 ha

Ampelographische Merkmale:

Merkmale während der Blütezeit

Junger Trieb: Triebspitze offen, stark weiß behaart, Anthocyanfärbung sehr schwach, Aufrechte Triebhaltung; diskontinuierliche Verteilung der mittellangen Ranken

Internodien: ventral: grün; dorsal: grün

Knospenschuppen: grün

Junges Blatt - Oberseite: gelbgrüne Blattfläche

Junges Blatt - Unterseite: Behaarung zwischen den Nerven fehlend bis schwach, mittlere Beborstung, Blüte: zwittrig



Beobachtungszeitraum vom Beerenansatz bis zum Weichwerden der Beeren

Ausgewachsenes Blatt: Fünfeckiges mit 3 Lappen und ein geworfenes (V-förmiges) Profil. Hauptnerven auf der Blattoberseite grün, Spreite ist mittelstark gewaffelt und mittelstark blasig. Blattzähne abwechselnd beidseits geradlinig und beidseits konvex. Stielbucht geschlossen bis überlappend mit Klammer-förmiger Basis; Stielbucht nicht von Nerven begrenzt; Zähne in der Stielbucht und in den Seitenbuchten fehlen. Seitenbuchten geringe Tiefe mit V-Form, Blattunterseite sehr schwache bis mittlere Behaarung, keine Beborstung der Hauptnerven



Traube und Beere während der Reife

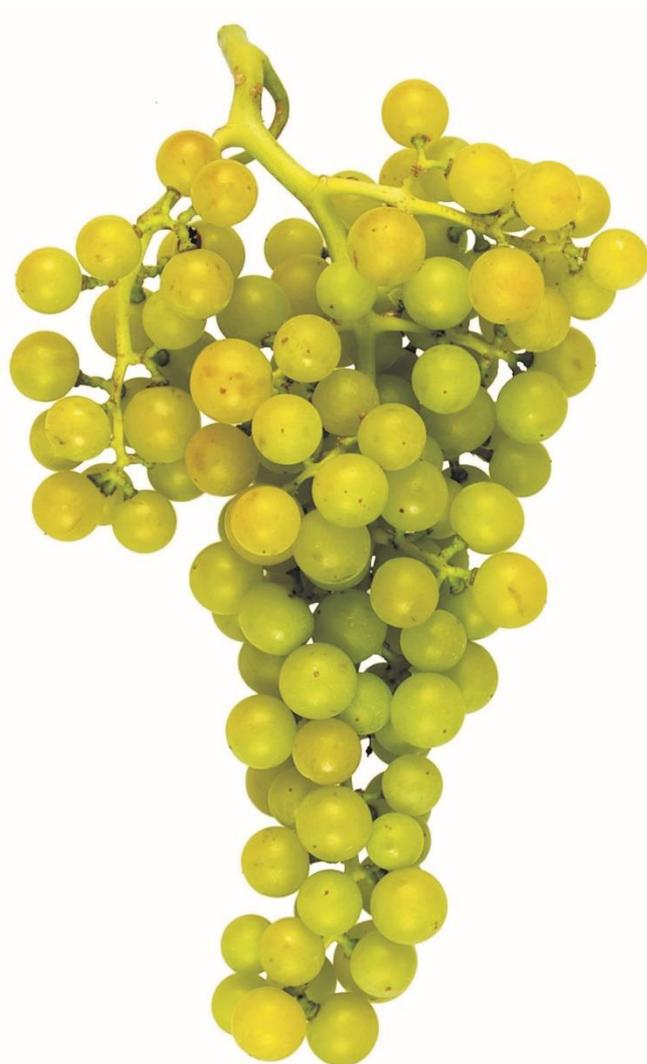
Traubenstiel: kurz bis mittel (ca. 3-5 cm)

Traube: mittellang (16 cm) und locker, Grundtraube trichterförmig mit 1-3 Flügeln, Beitraube fehlt

Beere: rundlich (l = 14 - 20 mm, b = 14 - 20 mm), Einzelbeerengewicht mittel (ca. 2g), Haut grün-gelb und Fruchtfleisch ungefärbt; Geschmack durch Muskat geprägt, Samen vollständig ausgebildet

Phänologie:

Austrieb	mittel bis spät
Blütezeit	mittel
Reifezeit	mittelspät
Winterfrost-Resistenz	ausreichend aber von der Holzreife abhängig
Frühjahrsfrost-Regeneration	gering
Plasmopara-Toleranz	mittel
Oidium-Toleranz	mittel



Agrarische Eigenschaften:

Benötigt sehr gute Lagen und maximal mittelgründigen Boden, Mengenregulierung oftmals notwendig, erreicht Vollreife nur in guten Lagen und Jahrgängen

Qualitätsprofil der Weine:

Die Weine weisen ein zartes Muskataroma auf, erzielen mehr Säure und spätere Reife als Gelber Muskateller

Züchterische Bearbeitung:

In Österreich bisher kein zertifizierter Klon verfügbar

