

Goldmuskateller GM

Synonyme Bezeichnungen: Moscato giallo (IT)

Herkunft: Italien

Abstammung: Traditionelle Rebsorte, vermutlich Auskreuzung vom Gelben Muskateller

Verbreitung in Österreich: Geringfügig, bisher nicht erfasst

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

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 (~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), Einzelbeeregewicht mittel (~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