20. <b>HIBERNAL</b> Kenn-Nr.: R		BE 100
Kreuzung: (Chancellor x Weißer Riesling K	(lon 239 Gm)F2	
Merkmale und Eigenschaften	Ausprägungsstufe	Note
Zeitpunkt des Knospenaufbruchs	früh bis mittel	4
Triebspitze des jungen Triebes  - Öffnung  - Dichte der Wollbehaarung  - Anthocyanfärbung der Wollbehaarung	vollständig offen sehr locker bis locker sehr gering bis gering	5 2 2
Junges Blatt - Farbe der Oberseite	gelbgrün	1
Wüchsigkeit	mittel bis stark	6
Geiztriebbildung	mittel	5
Blüte - Zeitpunkt - Verrieselungsneigung	mittel gering	5 3
Ausgewachsenes Blatt - Größe - Blasigkeit der Oberseite - Zahl der Lappen - Anordnung der Stielbuchtlappen - Anthocyanfärbung der Adernoberseite	mittel gering bis mittel einer geschlossen fehlend oder sehr gering	5 4 1 5 1
Traube - Größe - Dichte	mittel mittel	5 5
Beere - Reifebeginn - Größe - Form - Hautfarbe - Anthocyanfärbung des Fruchtfleisches - Besonderer Geschmack	spät klein bis mittel kugelförmig gelbgrün fehlend oder sehr gering anderer Geschmack als Muskat-, Fox- oder krautiger Geschmack	7 4 2 2 1 5
Holzfarbe	dunkelbraun	3
Anfälligkeit für - Peronospora - Oidium - Botrytis	mittel bis hoch mittel gering	6* 5* 3*
Mostgewicht	mittel bis hoch	6
Mostsäuregehalt	mittel	5
Traubenertrag	mittel	5
Holzausreife	hoch bis sehr hoch	8
Empfindlichkeit für Winterfrost		
Weincharakter - Farbe - Geruch - Geschmack	gelbgrün duftig, fruchtig, neutral fruchtig, würzig	2 3/4/2 6/7

Die Feststellungen erfolgten in der Regel in Prüfparzellen mit eingeschränkter Fungizidbehandlung. Deshalb sind die jeweiligen Ausprägungsstufen und Noten mit denen umfangreich behandelter Sorten nicht direkt vergleichbar

HIBERNAL 63

