

Damaszener Muskat

Synonyme Bezeichnungen: Alexander Muskat, Malaga Muskat, Muskatdamascener Weiß

Herkunft: vermutlich altes Ägypten

Abstammung: traditionelle Rebsorte unbekannter Abstammung

Verbreitung in Österreich: kaum vorhanden

Ampelographische Merkmale:

Merkmale während der Blütezeit

Junger Trieb: Tribspitze offen, schwache bis mittlere Anthocyanfärbung, sehr stark wollig behaart, halb aufrechte Triebhaltung, diskontinuierliche Verteilung der mittelkurzen Ranken

Internodien: dorsal grün mit roten Streifen, ventral grün

Knospenschuppen: schwache Anthocyanfärbung bis zur Mitte

Junges Blatt - Oberseite: grüne Blattfläche mit bronzierten Stellen

Junges Blatt - Unterseite: sehr starke Wollbehaarung zwischen den Nerven



Beobachtungszeitraum vom Beerenansatz bis zum Weichwerden der Beeren

Ausgewachsenes Blatt: fünfeckig, fünf Lappen, gewelltes Profil, Hauptnerven auf der Blattoberseite ohne Anthocyanfärbung, Spreite schwach gewaffelt und mittelstark blasig, Blatzzähne beiderseits geradlinig, Stielbucht offen mit U- bis V-förmiger Basis, kaum von Nerven begrenzt, Zähne in der Stielbucht und in den oberen Seitenbuchten nicht vorhanden, Blattunterseite mit mittlerer bis starker Behaarung, schwache Beborstung der Hauptnerven



Traube und Beere während der Reife

Traubenstiel: mittellang (~7 cm)

Traube: mittellang (~16 cm), locker, Grundtraube kegelförmig mit ein bis zwei Flügeln, Beitraube nicht vorhanden

Beere: oval (l = ~28 mm, b = ~18 mm), Einzelbeeregewicht mittel (~5 g), Haut dunkelrot bis violett, Fruchtfleisch mäßig fest, Samen vollständig ausgebildet

Phänologie:

Austrieb	mittel
Blütezeit	mittel
Reifezeit	spät
Winterfrost-Resistenz	gering
Frühjahrsfrost-Regeneration	gering
Plasmopara-Toleranz	schwach
Oidium-Toleranz	schwach
Botrytis-Toleranz	mittel
Platzneigung	mittel



Agrarische Eigenschaften:

sehr anfällig für Botrytis und Oidium, hohe Temperaturen während der Blüte Bedingung für guten Fruchtansatz, daher in Österreich meist verrieselt

Qualitätsprofil der Weine:

hauptsächlich für Tafeltrauben und Rosinen verwendet, Wein sehr weich und süß, aber eher von minderer Qualität

Züchterische Bearbeitung:

in Österreich keine

