

# INHALTSVERZEICHNIS

- 1 **HELMUT GANGL, GERHARD LEITNER, CLAUDIA HACK, ANDREAS PROBST und WOLFGANG TIEFENBRUNNER**  
Die phytopathologischen Gegebenheiten von interspezifischen Rebsorten ("Uhudler-Reben") im Weinbaugebiet Südburgenland.  
Phytopathological characteristics of interspecific grape varieties ("Uhudler vines") in the winegrowing region of South Burgenland.
- 20 **PÉTER BODOR, EDIT HAJDU, LÁSZLÓ BARANYAI, TAMÁS DEÁK, GYÖRGY DÉNES BISZTRAY and BORBÁLA BÁLO**  
Traditional and landmark-based geometric morphometric analysis of table grape clone candidates.  
Traditionelle und Bezugspunkt-basierte geometrisch-morphometrische Analyse von Tafeltrauben-Klon-Kandidaten.
- 28 **MARTINA PERŠIĆ, MAJA MIKULIĆ PETKOVŠEK, MARIJAN BUBOLA, TJAŠA JUG, RADOJKO PELENGIĆ and DENIS RUSJAN**  
Ampelography of 'Muškat Momjanski', the muscat accession cultivated on Istrian peninsula  
Ampelographie der auf der Halbinsel Istrien angebauten Muskat-Akzession 'Muškat Momjanski'.
- 36 **ÁDÁM DONKÓ, GÁBOR ZANATHY ZSOLT ERŐS-HONTI, ZSOLT ZSÓFI, SZABOLCS VILLANGÓ, JUDIT GÖBLYÖS, GYÖRGY DÉNES BISZTRAY and DÓRA DREXLER**  
Effects of bud load and phosphorus containing foliar sprays on grapevine mycorrhization.  
Auswirkungen von Schnittstärke und phosphorhaltigen Blattdüngern auf den Mykorrhizapilzbefall der Weinrebe.
- 42 **HERMANN MORAST, CHRISTOPH SCHÜSSLER und RAINER JUNG**  
Untersuchungen zum Einfluss des Einsatzes phenolischer Extrakte auf sensorische Eigenschaften und phenolische Weinkomponenten in füllfertigen Weinen.  
The influence of the application of phenolic extracts on sensory properties and phenolic wine components in ready-to-bottle wines.
- 55 **GABRIEL WEINSBERGER und MANFRED GÖSSINGER**  
Aufkonzentrierung von Birnensaft mittels Frieren zur Herstellung von "Eismost".  
Freeze concentration of pear juices for "ice cider" production.
- 68 **HELMUT GANGL, WOLFGANG TIEFENBRUNNER, WALTER P. PFLIEGLER, MATTHIAS SIPCZKI, GERHARD LEITNER, GABRIELE TSCHIEK and KSENIJA LOPANDIC**  
Influence of artificial interspecies yeast hybrids and their F1 offspring on the aroma profile of wine.  
Der Einfluss von *Saccharomyces-Interspecies-Hybriden* und ihrer F1 Nachkommen auf das Aromaprofil von Wein.