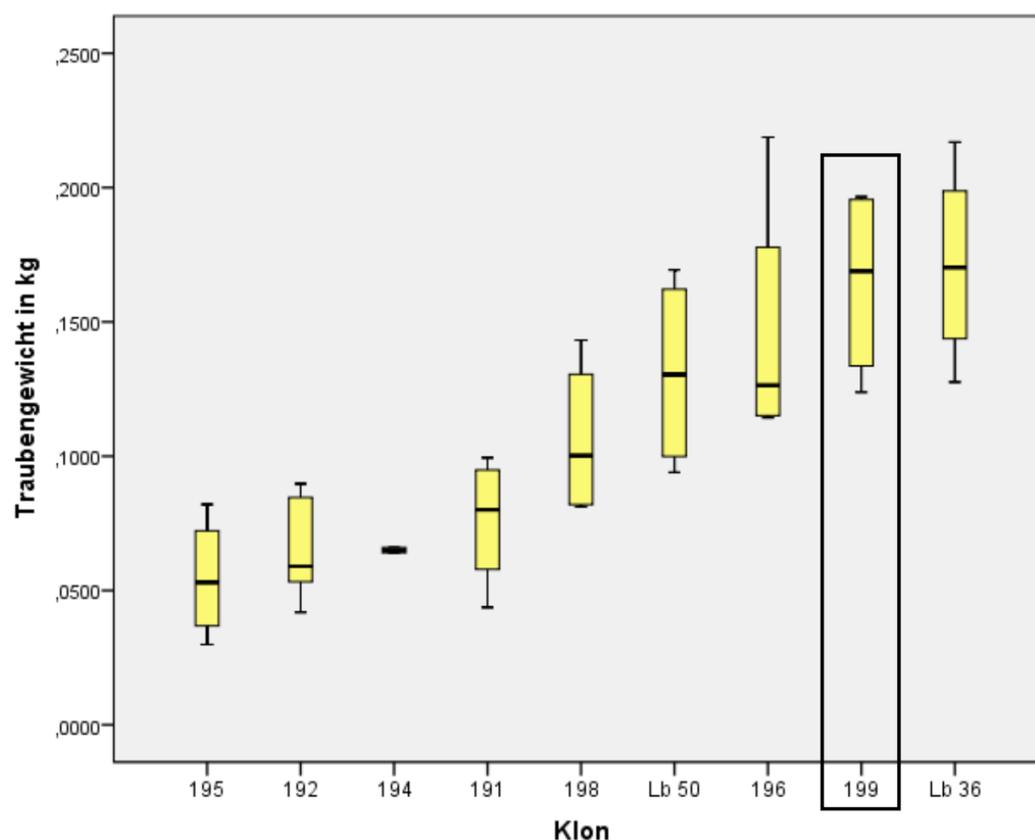


Weißer Sauvignon

Klon: CRAVIT ERSA FVG 199



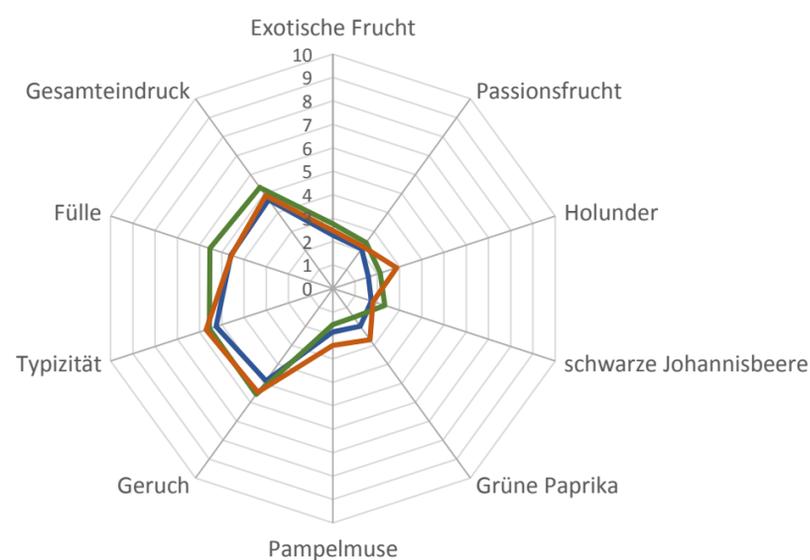
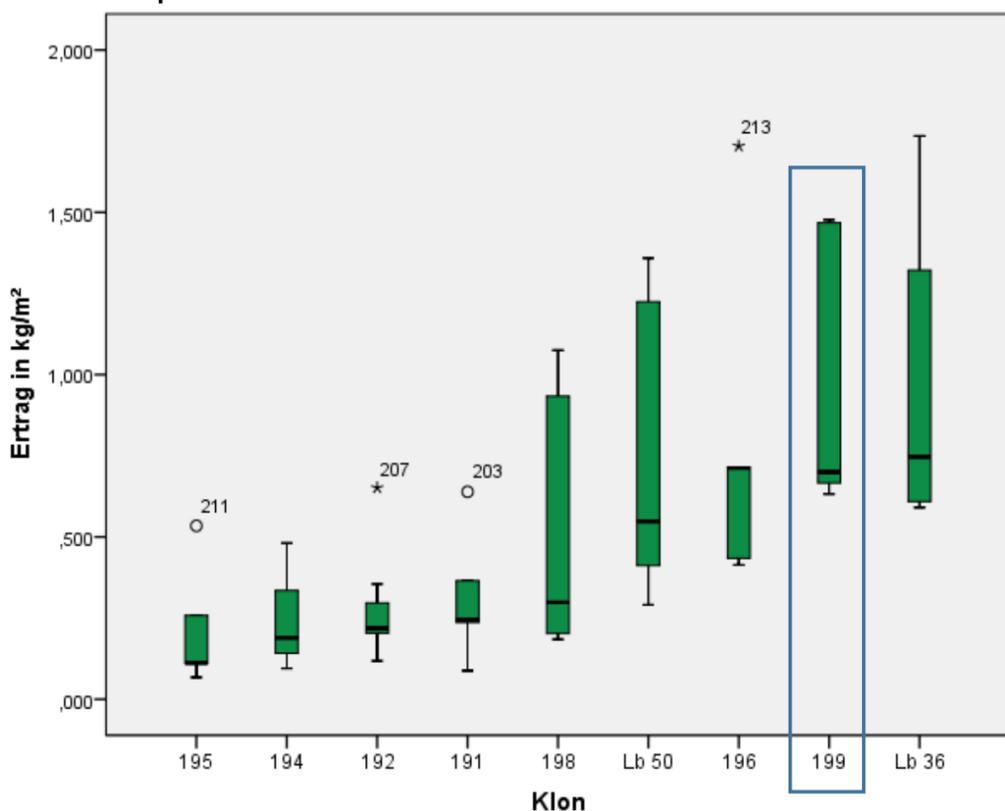
Herkunft: Maiano (UD)
Beobachtung: 2012 - 2015
Versuchsstandort:
Meran, Weißplatter, 550 m ü. M.
Drahtrahmen, 2,00 x 0,70 m (7100 St/ha)



Weinbauliche Besonderheiten:

Spätreifender, Standardklon mit gutem Produktionspotential, geringe Anfälligkeit an Botrytis und Essigfäule, mittleres bis hohes Ertragspotential, daher ist für die Qualitätsproduktion eine Ertragsregulierung zu empfehlen.

Klon	CRAVIT ERSA FVG 199		Lb 36		Lb 50	
	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N
Zuckergradation Most (°KMW)	19,11	0,93	19,83	1,15	20,19	0,94
Gesamtsäure Most (g/l)	8,32	0,88	7,92	2,11	7,89	2,28
pH-Wert Most	3,25	0,05	3,19	0,14	3,19	0,17
HVS Most (mg/l)	183,25	24,31	163,00	54,32	154,82	43,12
Alkohol (%Vol.)	13,90	0,69	14,38	0,82	14,40	0,87
pH-Wert	3,15	0,11	3,25	0,12	3,30	0,15
Gesamtsäure (g/l)	7,70	0,72	6,97	0,99	6,67	1,07
Zuckerfreier Extrakt (g/l)	21,34	0,81	21,38	1,99	21,35	1,65
Weinsäure (g/l)	2,92	0,02	2,68	0,39	2,61	0,35
Äpfelsäure (g/l)	2,45	0,25	2,30	0,94	2,32	0,88



— Lb 36 — Lb 50 — CRAVIT ERSA FVG 199

Önologische Besonderheiten:

Sauvignonklon mit typischem Sortenaroma, Wein mit strohgelber Farbe und grünlichen Reflexen, einem komplexen Duft nach vegetalen, blumigen Noten, mineralisch