

Weißer Sauvignon

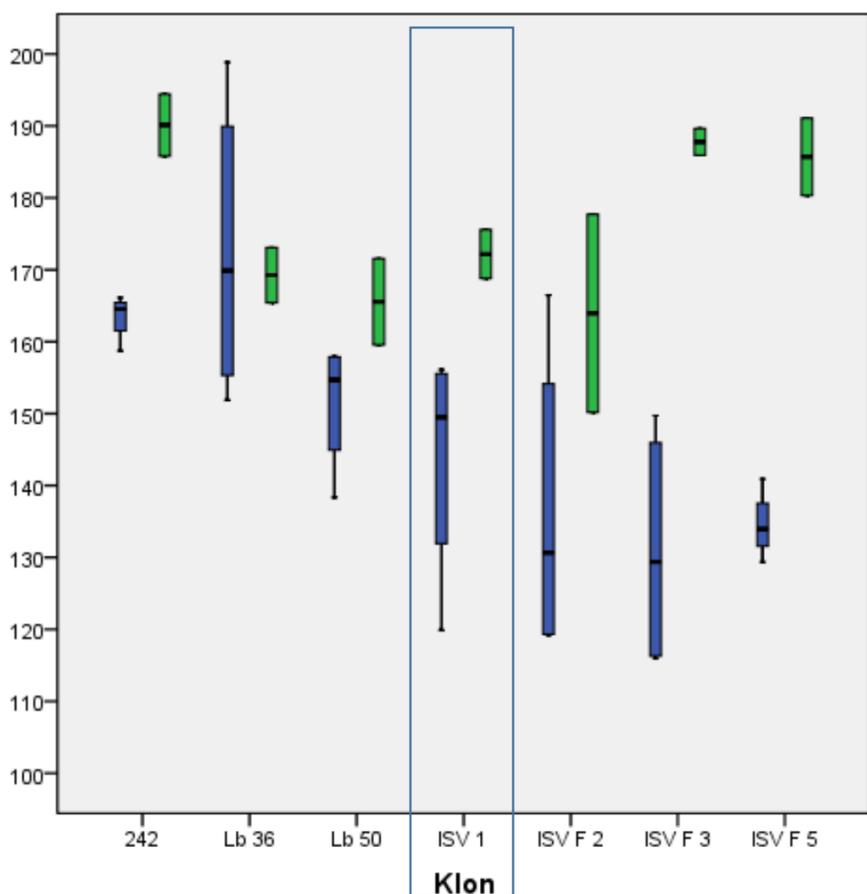
Klon: ISV 1



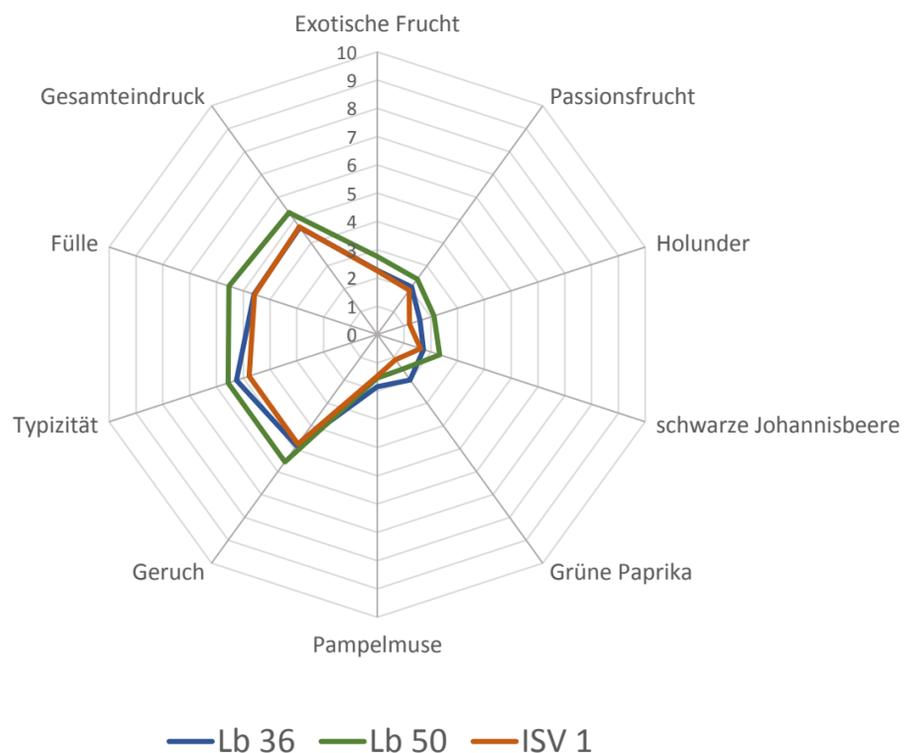
Herkunft: Conegliano (TV)
Beobachtung: 2007 - 2010
Versuchsstandort:
Pfatten, Pignon, 250 m ü. M.
Drahtrahmen, 2,00 x 0,83 m (6000 St/ha)
Salurn, Buchholz, 750 m ü. M.
Drahtrahmen, 2,00 x 0,70 m (7100 St./ha)

Weinbauliche Besonderheiten:

Spätreifender, lockerbeeriger,
kleintraubiger Qualitätsklon,
geringe Anfälligkeit an Botrytis
und Essigfäule, geringes bis normales Ertragspotential,
auch für frühreife, wärmere Sauvignonlagen geeignet.



■ Traubengewicht
■ Beerengewicht



Önologische Besonderheiten:

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

Klon	ISV 1		Lb 36		Lb 50	
	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N
Zuckergradation Most (°KMW)	20,07	1,12	19,83	1,15	20,19	0,94
Gesamtsäure Most (g/l)	8,18	2,76	7,92	2,11	7,89	2,28
pH-Wert Most	3,21	0,17	3,19	0,14	3,19	0,17
HVS Most (mg/l)	164,89	58,68	163,00	54,32	154,82	43,12
Alkohol (%Vol.)	14,50	0,99	14,38	0,82	14,40	0,87
pH-Wert	3,29	0,12	3,25	0,12	3,30	0,15
Gesamtsäure (g/l)	6,94	1,51	6,97	0,99	6,67	1,07
Zuckerfreier Extrakt (g/l)	21,46	1,82	21,38	1,99	21,35	1,65
Weinsäure (g/l)	2,58	0,70	2,68	0,39	2,61	0,35
Äpfelsäure (g/l)	2,61	1,15	2,30	0,94	2,32	0,88