

Weißer Sauvignon

Klon: 242



Herkunft: Loiretal, Touraine (Frankreich)

Beobachtung: 2007 - 2010

Versuchsstandort:

Pfatten, Piglon, 250 m ü. M.

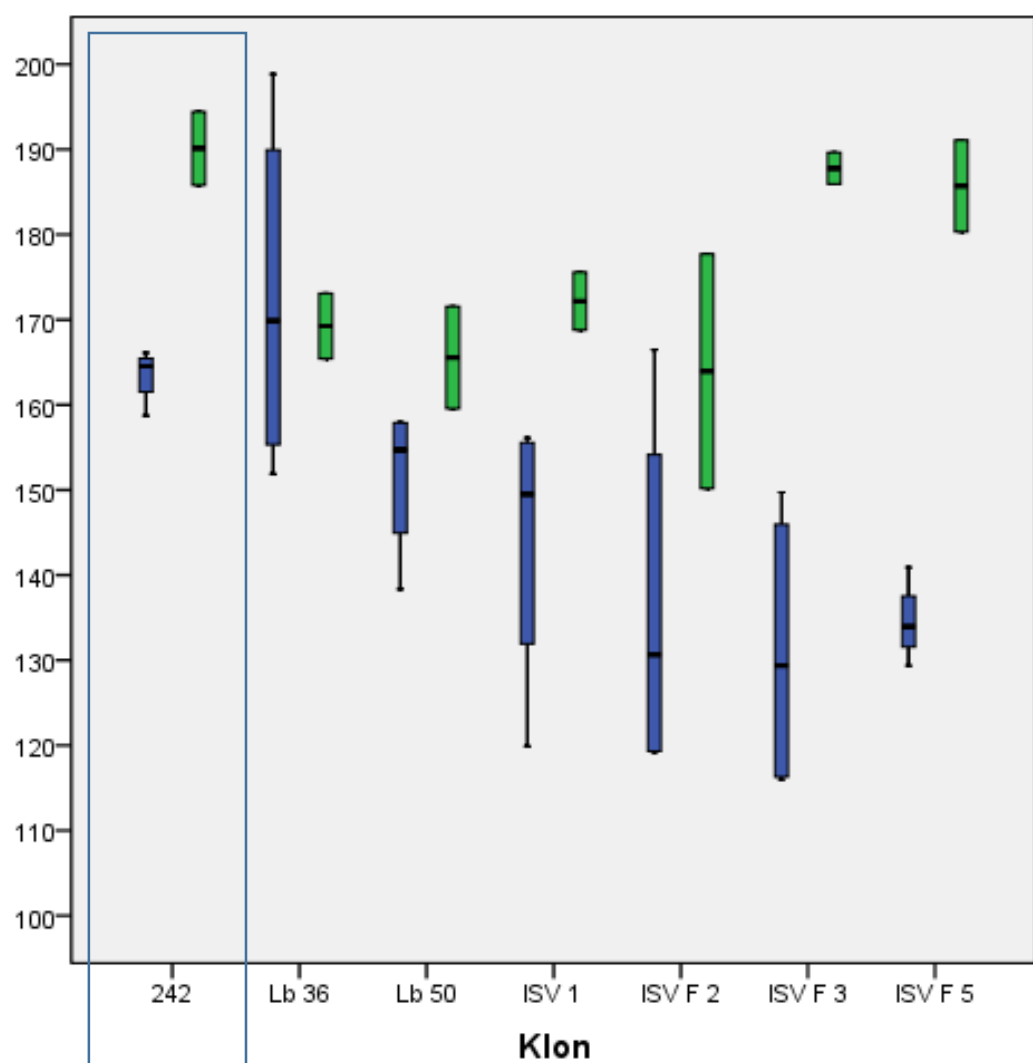
Drahtrahmen, 2,00 x 0,83 m (6000 St/ha)

Salurn, Buchholz, 750 m ü. M.

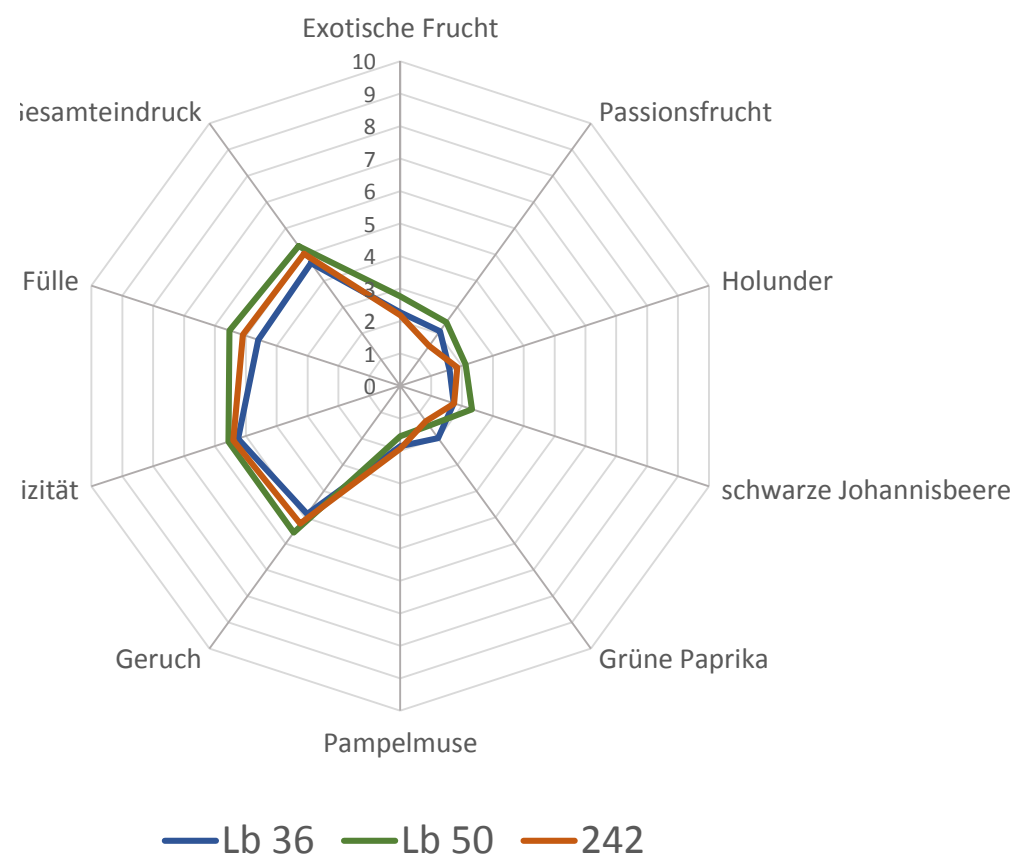
Drahtrahmen, 2,00 x 0,70 m (7100 St./ha)

Weinbauliche Besonderheiten:

Frühreifender, französischer Qualitätsklon, höhere Anfälligkeit an Botrytis und Essigfäule, gutes Ertragspotential, für nicht zu warme 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	242		Lb 36		Lb 50	
	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N
Zuckergradation Most (°KMW)	19,59	0,63	19,83	1,15	20,19	0,94
Gesamtsäure Most (g/l)	8,17	2,90	7,92	2,11	7,89	2,28
pH-Wert Most	3,24	0,14	3,19	0,14	3,19	0,17
HVS Most (mg/l)	174,89	61,97	163,00	54,32	154,82	43,12
Alkohol (%Vol.)	14,17	0,48	14,38	0,82	14,40	0,87
pH-Wert	3,31	0,13	3,25	0,12	3,30	0,15
Gesamtsäure (g/l)	6,74	0,98	6,97	0,99	6,67	1,07
Zuckerfreier Extrakt (g/l)	21,42	1,67	21,38	1,99	21,35	1,65
Weinsäure (g/l)	2,54	0,32	2,68	0,39	2,61	0,35
Äpfelsäure (g/l)	2,58	0,96	2,30	0,94	2,32	0,88