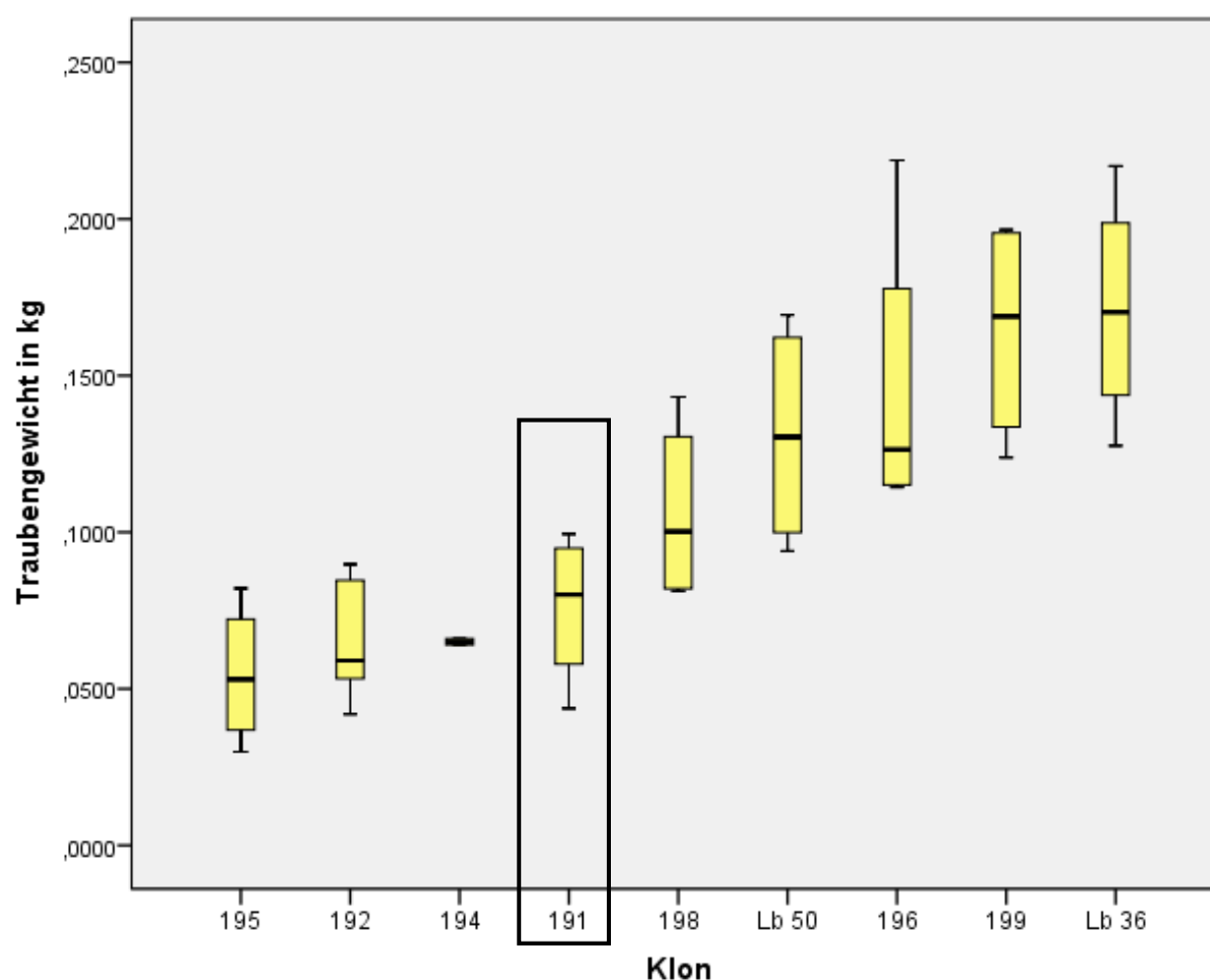


Weißer Sauvignon

Klon: CRAVIT ERSA FVG 191



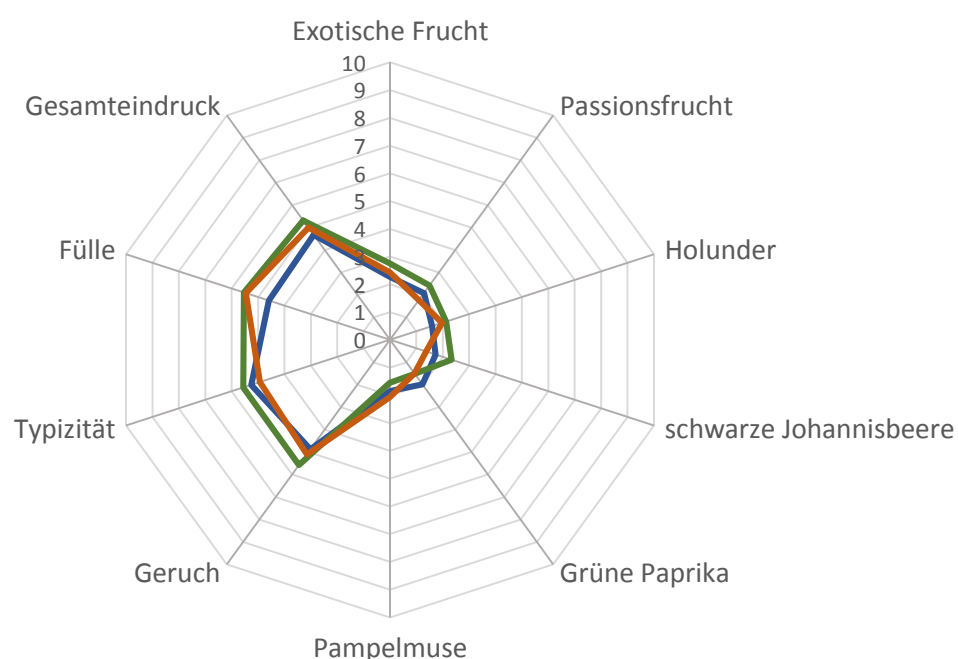
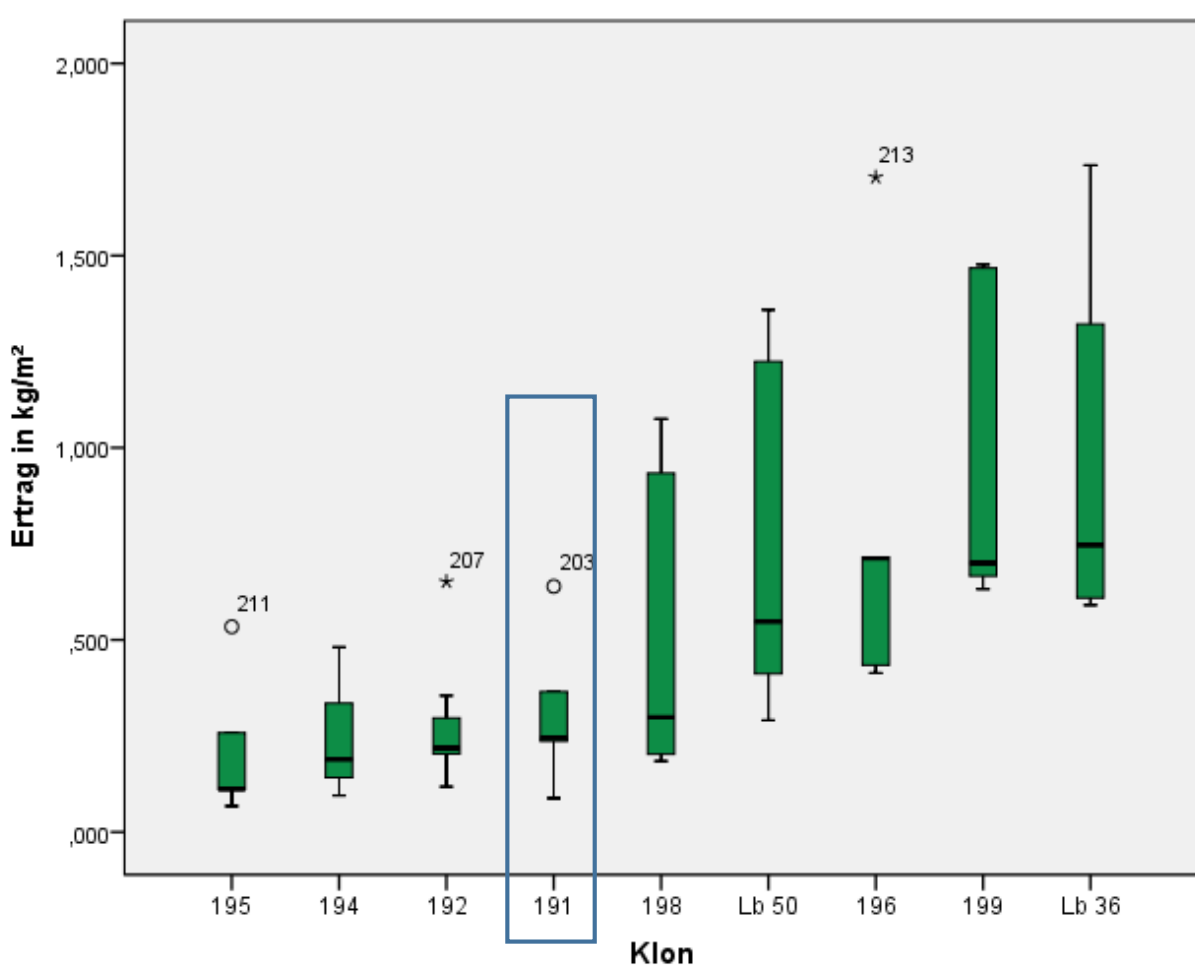
Herkunft: Maiano (UD)
Beobachtung: 2012 - 2015
Versuchsstandort:
Meran, Weißplatter, 550 m ü. M.
Drahtrahmen, 2,00 x 0,70 m (7100 St/ha)



Weinbauliche Besonderheiten:

Spätreifender, lockerbeeriger, kleintraubiger Qualitätsklon, geringe Anfälligkeit an Botrytis und Essigfäule, niedriges Ertragspotential, daher nur für höchste Qualitätsansprüche in typischen Sauvignonlagen geeignet.

Klon	CRAVIT ERSA FVG 191		Lb 36		Lb 50	
	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N
Zuckergradation Most (°KMW)	20,56	0,43	19,83	1,15	20,19	0,94
Gesamtsäure Most (g/l)	8,99	0,66	7,92	2,11	7,89	2,28
pH-Wert Most	3,13	0,05	3,19	0,14	3,19	0,17
HVS Most (mg/l)	148,67	12,97	163,00	54,32	154,82	43,12
Alkohol (%Vol.)	14,96	0,21	14,38	0,82	14,40	0,87
pH-Wert	3,03	0,04	3,25	0,12	3,30	0,15
Gesamtsäure (g/l)	8,30	0,40	6,97	0,99	6,67	1,07
Zuckerfreier Extrakt (g/l)	21,74	0,13	21,38	1,99	21,35	1,65
Weinsäure (g/l)	3,32	0,05	2,68	0,39	2,61	0,35
Äpfelsäure (g/l)	2,26	0,02	2,30	0,94	2,32	0,88



— Lb 36 — Lb 50 — CRAVIT ERSA FVG 191

Önologische Besonderheiten:

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