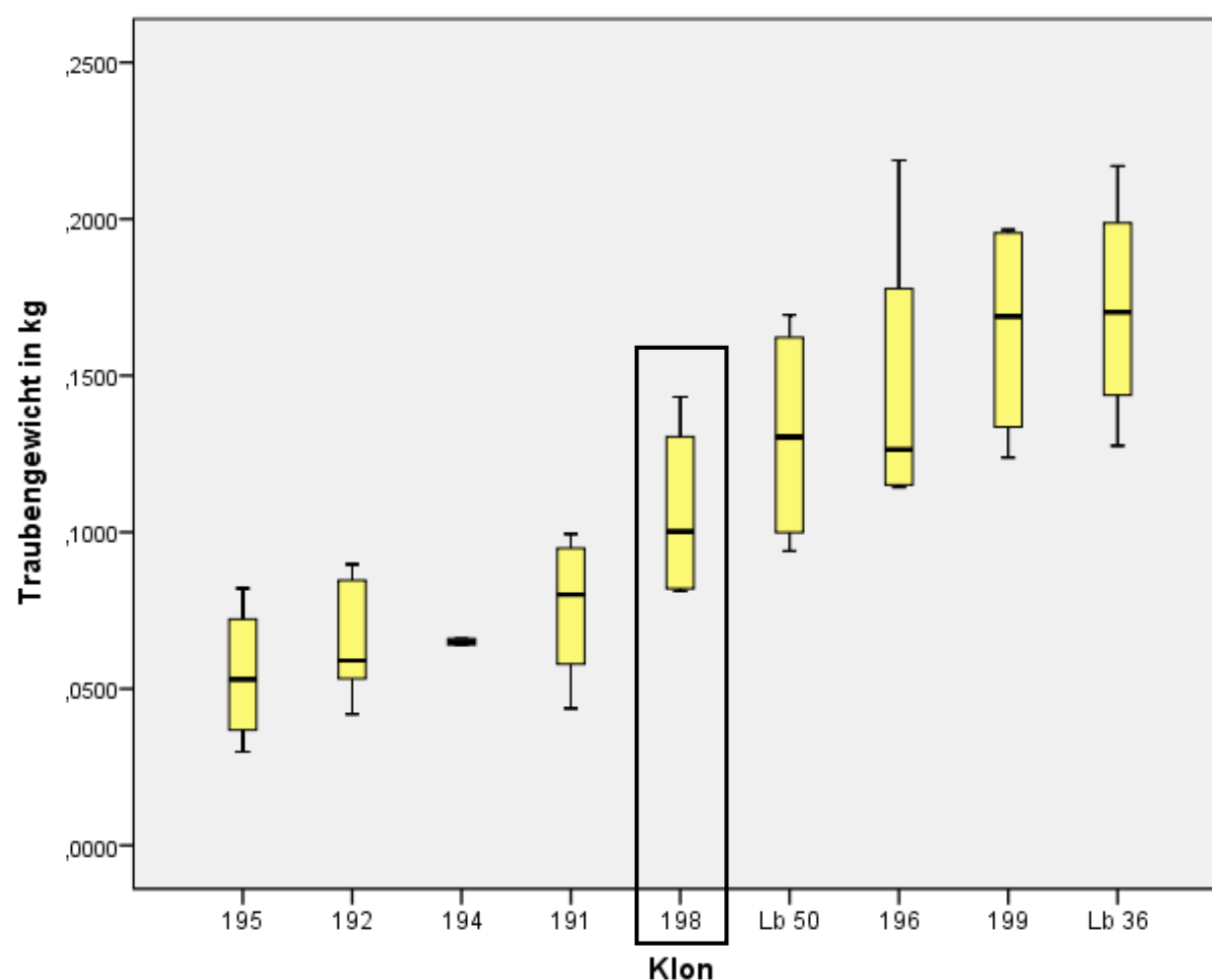


Weißer Sauvignon

Klon: CRAVIT ERSA FVG 198



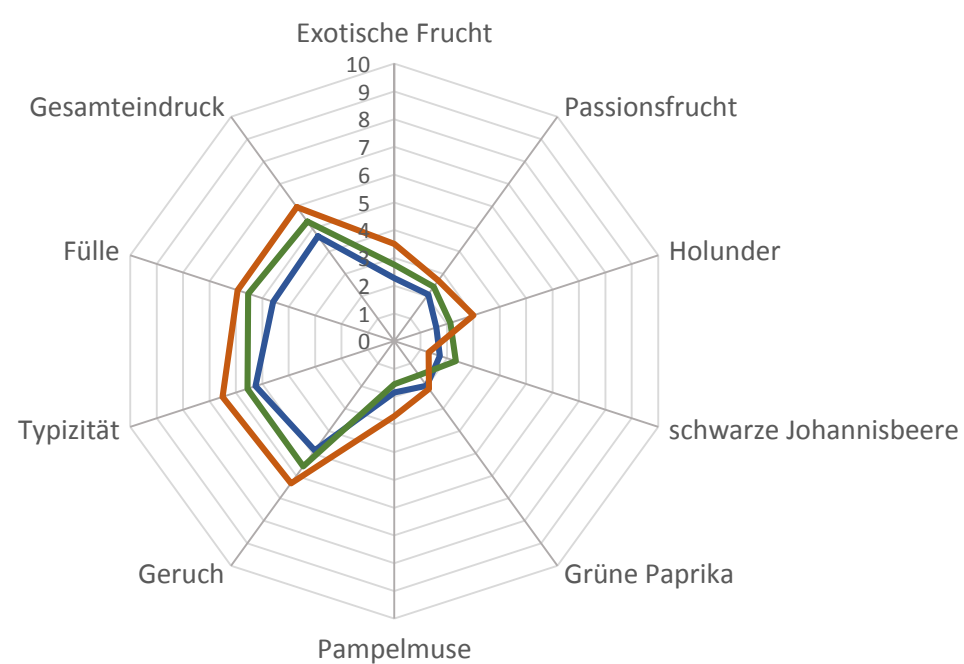
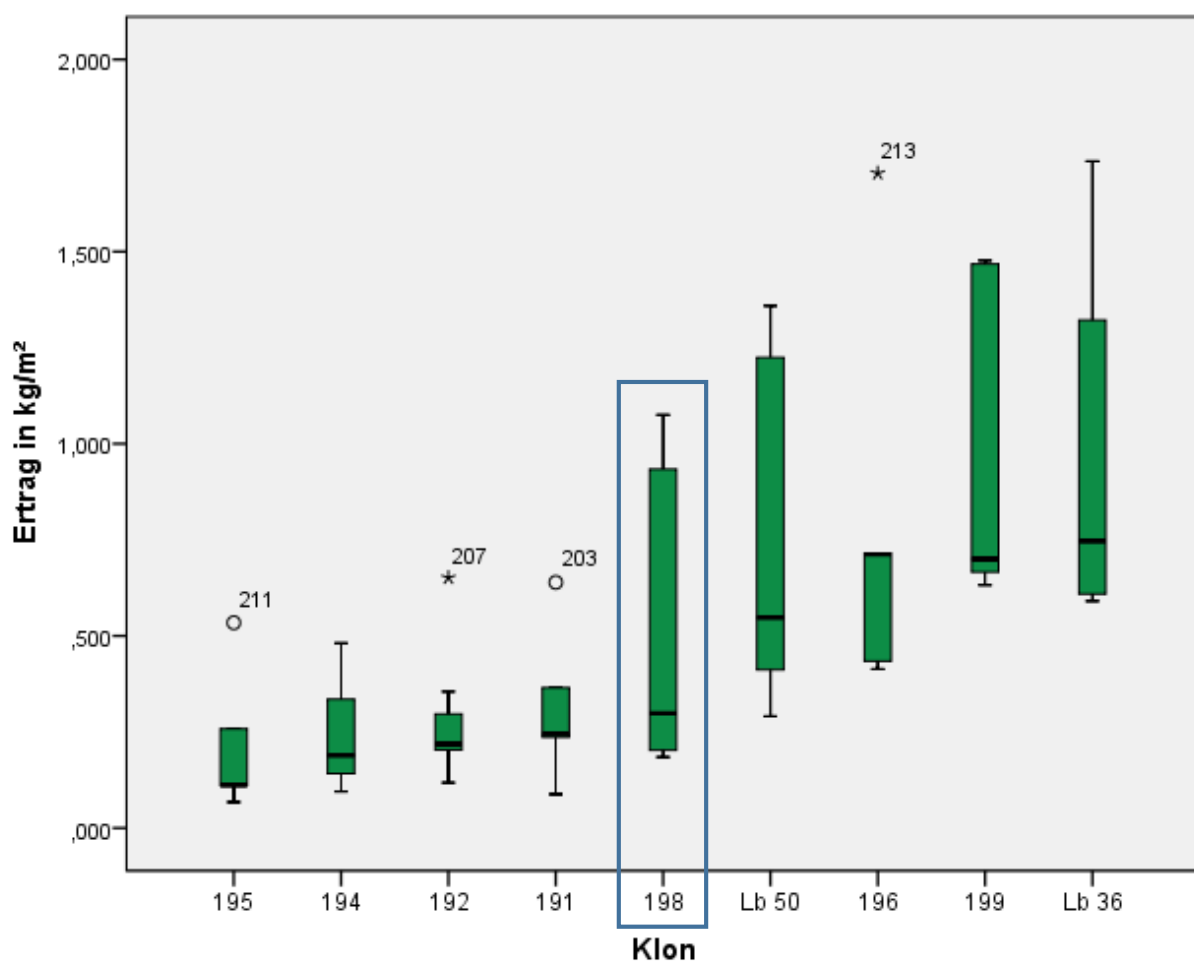
Herkunft: Maiano (UD)
Beobachtung: 2012 - 2015
Versuchsstandort:
Meran, Weißplatter, 550 m ü. M.
Drahtrahmen, 2,00 x 0,70 m (7100 St/ha)



Weinbauliche Besonderheiten:

Spätreifender, nicht zu kompakter Standardklon, geringe Anfälligkeit an Botrytis und Essigfäule, normales Ertragspotential, für höchste Qualitätsansprüche kann eine händische Ertragsregulierung empfehlenswert sein.

Klon	CRAVIT ERSA FVG 198		Lb 36		Lb 50	
	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N
Zuckergradation Most (°KMW)	19,42	0,93	19,83	1,15	20,19	0,94
Gesamtsäure Most (g/l)	7,97	0,93	7,92	2,11	7,89	2,28
pH-Wert Most	3,22	0,05	3,19	0,14	3,19	0,17
HVS Most (mg/l)	151,33	27,98	163,00	54,32	154,82	43,12
Alkohol (%Vol.)	14,37	0,76	14,38	0,82	14,40	0,87
pH-Wert	3,14	0,10	3,25	0,12	3,30	0,15
Gesamtsäure (g/l)	7,60	0,88	6,97	0,99	6,67	1,07
Zuckerfreier Extrakt (g/l)	20,81	0,69	21,38	1,99	21,35	1,65
Weinsäure (g/l)	3,03	0,23	2,68	0,39	2,61	0,35
Äpfelsäure (g/l)	2,15	0,33	2,30	0,94	2,32	0,88



— Lb 36 — Lb 50 — CRAVIT ERSA FVG 198

Önologische Besonderheiten:

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