

Weißer Sauvignon Klon: ISV F2



Herkunft: loc. Spessa, Capriva del Friuli (GO)

Beobachtung: 2007 - 2010

Versuchsstandort:

Pfatten, Pignon, 250 m ü. M.

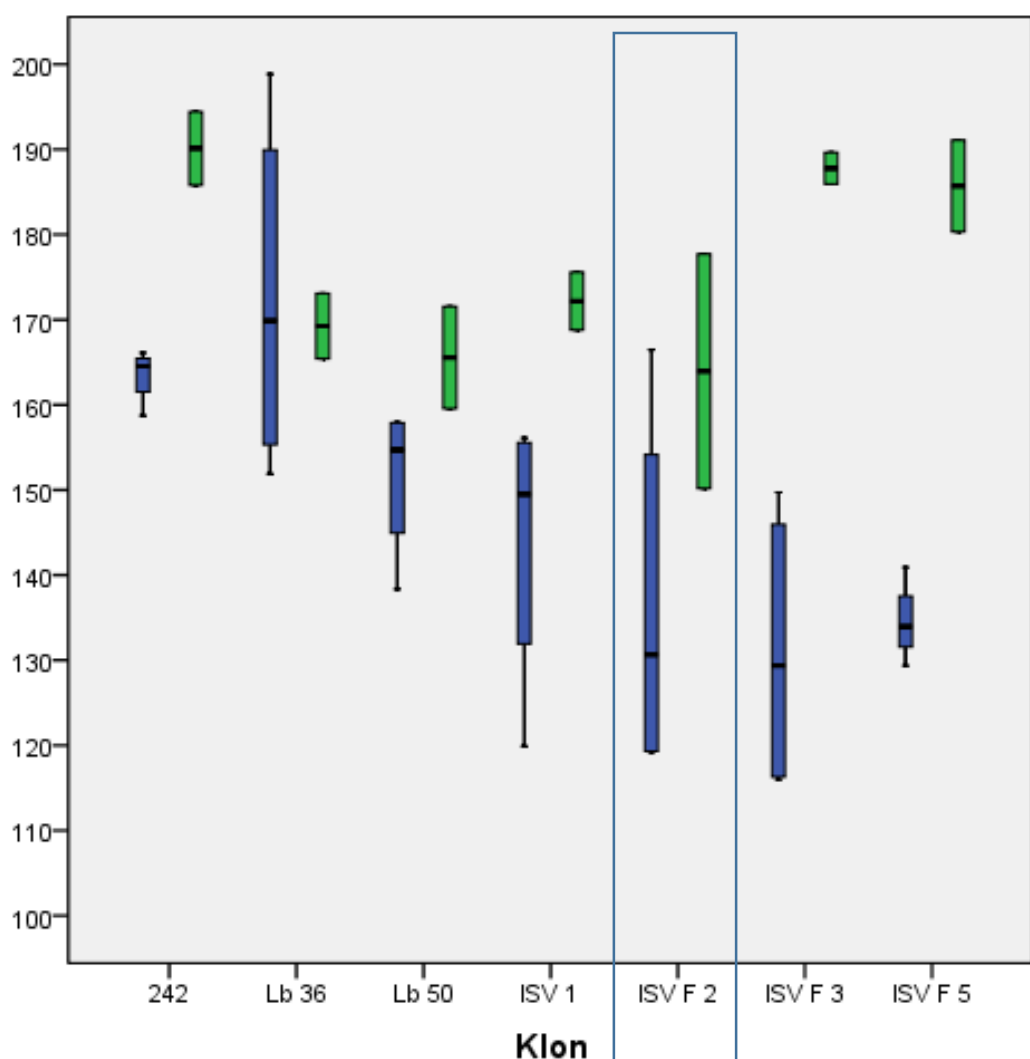
Drahtrahmen, 2,00 x 0,83 m (6000 St/ha)

Salurn, Buchholz, 750 m ü. M.

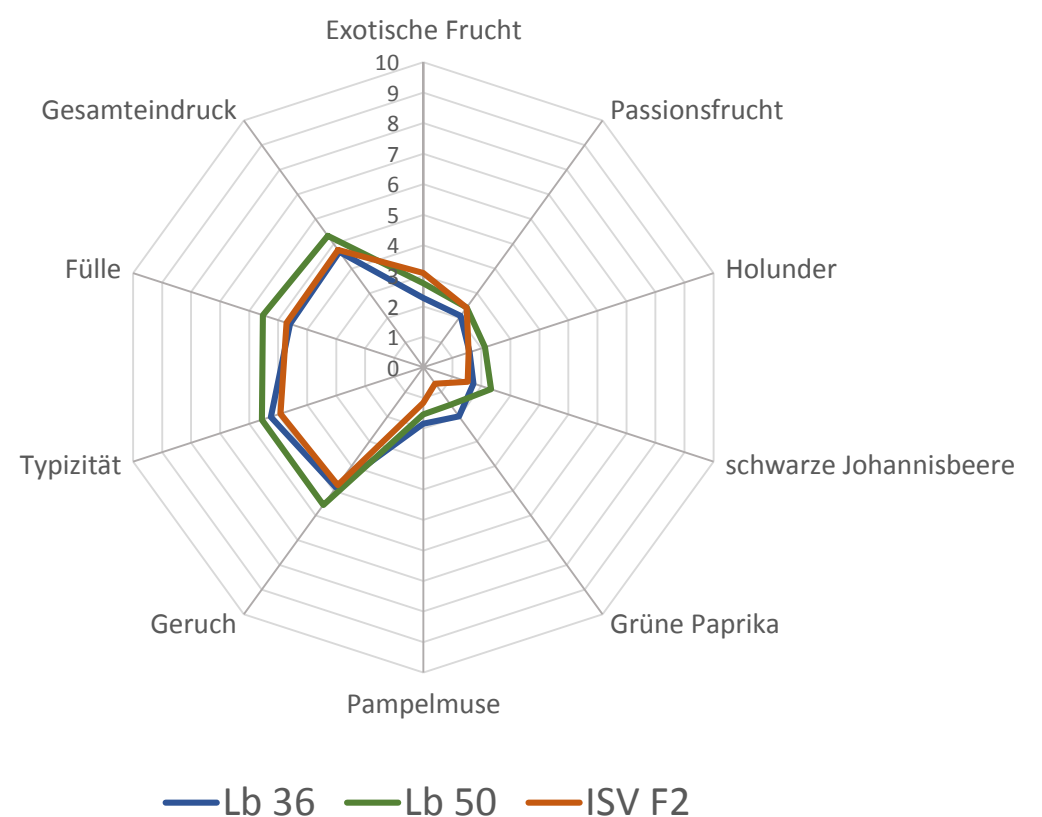
Drahtrahmen, 2,00 x 0,70 m (7100 St./ha)

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 F2 | | Lb 36 | | Lb 50 | |
|-----------------------------|------------|---------|------------|---------|------------|---------|
| | Mittelwert | STABW.N | Mittelwert | STABW.N | Mittelwert | STABW.N |
| Zuckergradation Most (°KMW) | 20,22 | 1,22 | 19,83 | 1,15 | 20,19 | 0,94 |
| Gesamtsäure Most (g/l) | 7,91 | 2,56 | 7,92 | 2,11 | 7,89 | 2,28 |
| pH-Wert Most | 3,23 | 0,17 | 3,19 | 0,14 | 3,19 | 0,17 |
| HVS Most (mg/l) | 163,30 | 59,33 | 163,00 | 54,32 | 154,82 | 43,12 |
| Alkohol (%Vol.) | 14,34 | 0,82 | 14,38 | 0,82 | 14,40 | 0,87 |
| pH-Wert | 3,35 | 0,12 | 3,25 | 0,12 | 3,30 | 0,15 |
| Gesamtsäure (g/l) | 6,53 | 1,10 | 6,97 | 0,99 | 6,67 | 1,07 |
| Zuckerfreier Extrakt (g/l) | 21,44 | 2,10 | 21,38 | 1,99 | 21,35 | 1,65 |
| Weinsäure (g/l) | 2,49 | 0,19 | 2,68 | 0,39 | 2,61 | 0,35 |
| Äpfelsäure (g/l) | 2,53 | 1,02 | 2,30 | 0,94 | 2,32 | 0,88 |