

Pinot Noir 2017 Aroma und Reifeförderung

Bearbeiter

| | |
|--|-----------------------|
| Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes | NÖ Landesweingut Retz |
|--|-----------------------|

Steigerung der Phenolreife in der Traube um ausgewogenere Weine zu erzielen

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|--|
| Altenberg | Pflanzjahr 2007 | |
| Lesedatum: 19.09.2017 | Gesundes Traubenmaterial | |

| | | |
|------------|----------------|------------------------------|
| Variante 1 | Kontrolle | Keine Behandlung |
| Variante 2 | LaVigne Mature | Spritzung mit LaVigne Mature |

Mostwerte

| | °KMW | pH Wert | Gesamtsäure |
|----------------|-------|---------|-------------|
| Kontrolle | 19,7° | 3,32 | 7,3 g/l |
| LaVigne Mature | 19,6° | 3,33 | 6,7 g/l |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
| 10 ml/hl IOC Maische/Saft | In Maische CO ₂ dosiert | |
| 10 g/hl Preziso Tannin Maische | Täglich 3x unterstossen der Maische | |
| Vergoren mit Oenoferm Rouge im 60 l Maischefaß | | |

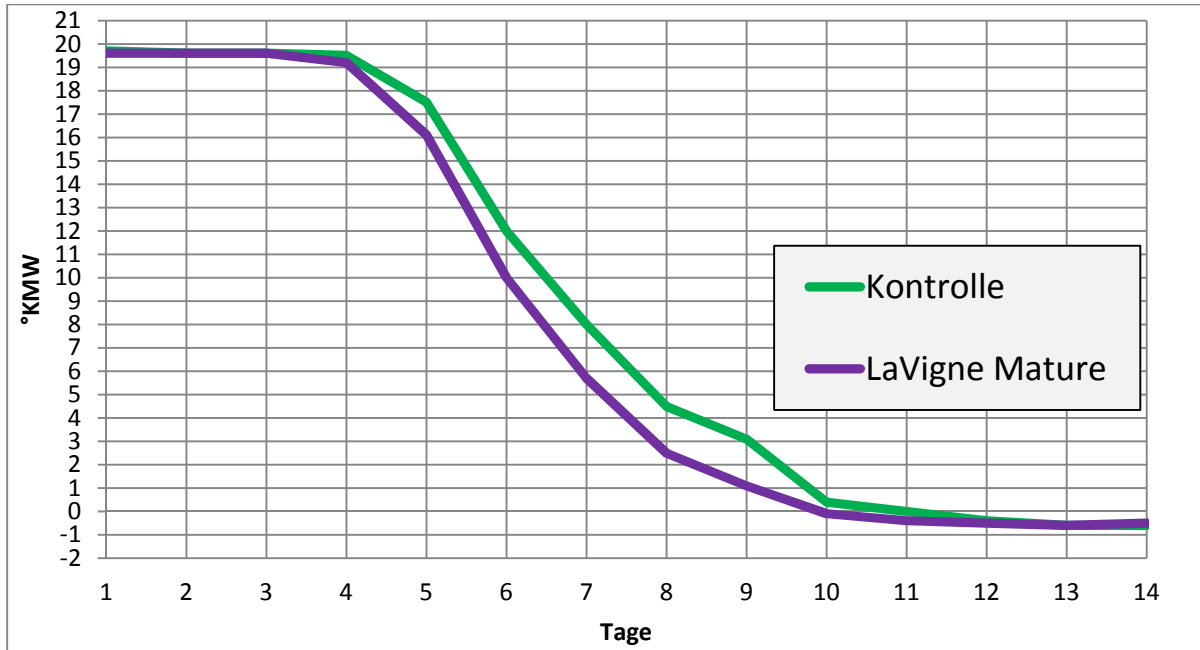
Durchführung

Bei der LaVigne Variante wurden 2 Behandlungen in die Traubenzone durchgeführt:
 1. Termin: zu Beginn des Weichwerdens der Beeren
 2. Termin: 2 Wochen nach der 1. Behandlung
 Die Maischegärung erfolgte im 60 l Maischefaß.
 Beide Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst.
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
 °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Der BSA erfolgte durch Zugabe von BiStart Vitale SK11. Umziehen nach Ende des BSA, 1. Schwefelung mit 50 mg/l SO₂ erfolgte ca 2 Wochen nach dem Umziehen.
 Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

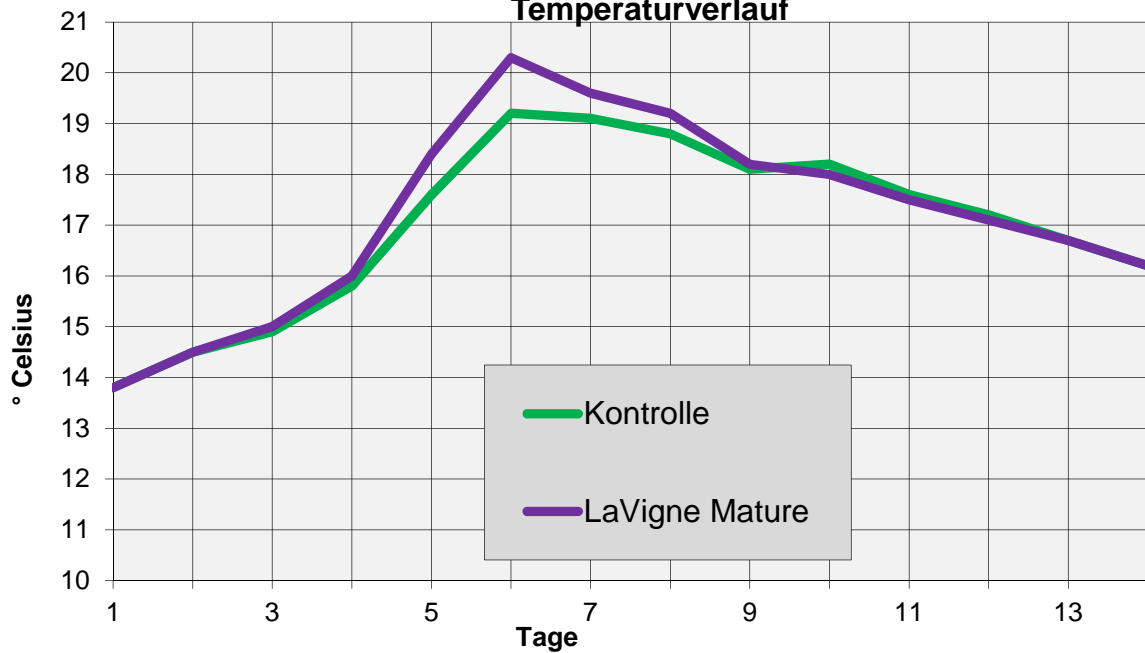
Weinwerte nach BSA

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|----------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|----|
| Kontrolle | 14 Tage | 13,5 % | 0,2 g/l | 4,5 g/l | 3,59 | 1,7 | 0 |
| LaVigne Mature | 14 Tage | 13,3 % | 0,3 g/l | 4,6 g/l | 3,58 | 1,8 | 0 |

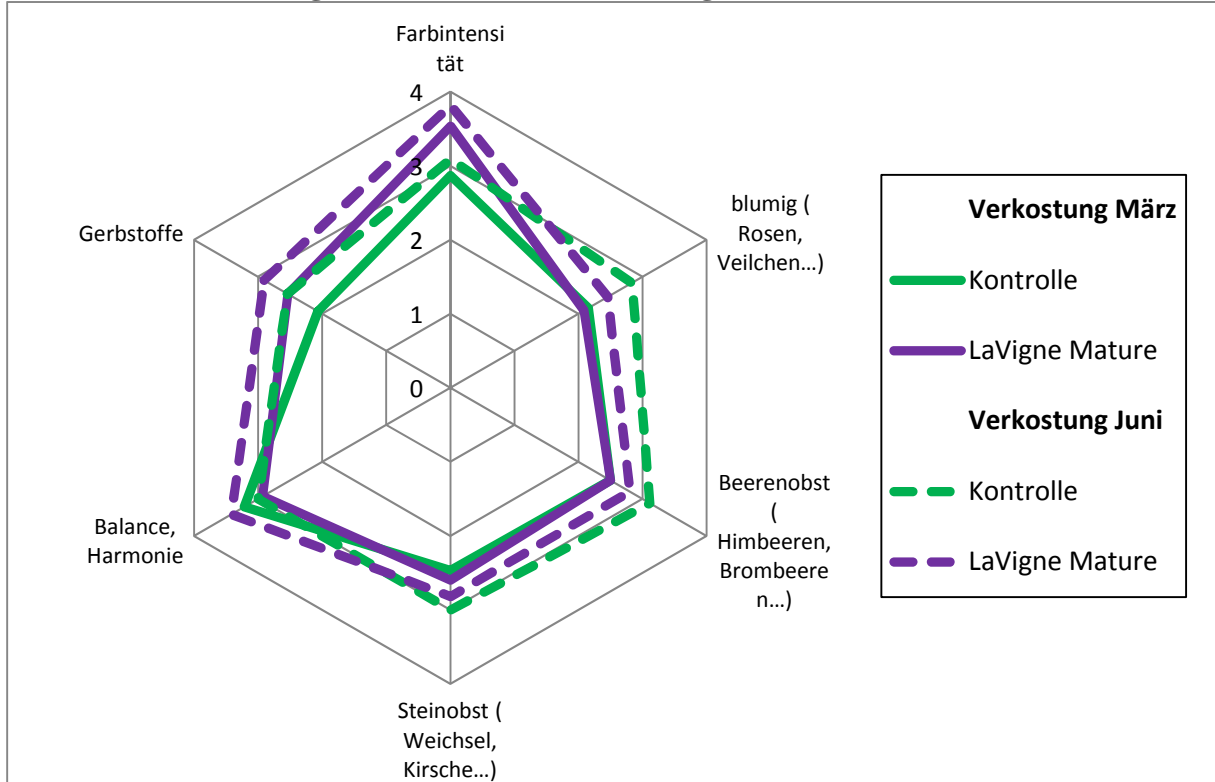
Gärverlauf KMW



Temperaturverlauf



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

