

Sauvignon blanc 2017 - Laubarbeit

Bearbeiter

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

Einfluss verschiedener Laubarbeitsmaßnahmen auf Reife und Aromatik bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 13.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – keine Laubarbeit
Variante 2	Traubenzone entgeizt und entblättert
Variante 3	Entblätterung oberhalb der Traubenzone
Variante 4	Traubenzone entgeizt und entblättert und Entblätterung oberhalb der Traubenzone

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	5,22	15,8°	3,14	9,2 g/l
Variante 2	3,79	17,9°	3,21	8,6 g/l
Variante 3	4,04	17,3°	3,17	9,0 g/l
Variante 4	3,83	17,2°	3,14	8,9 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

In Maische CO ₂ dosiert	Keine Maischestandzeit	
10 ml/hl IOC Maische/Saft	20 mg/l SO ₂ in den Most	
70 ml/hl Mostgelatine CF	180 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18° KMW
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° Celsius Gärtemperatur

Durchführung

Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.

Vergoren im 35 l Glasballon.

Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

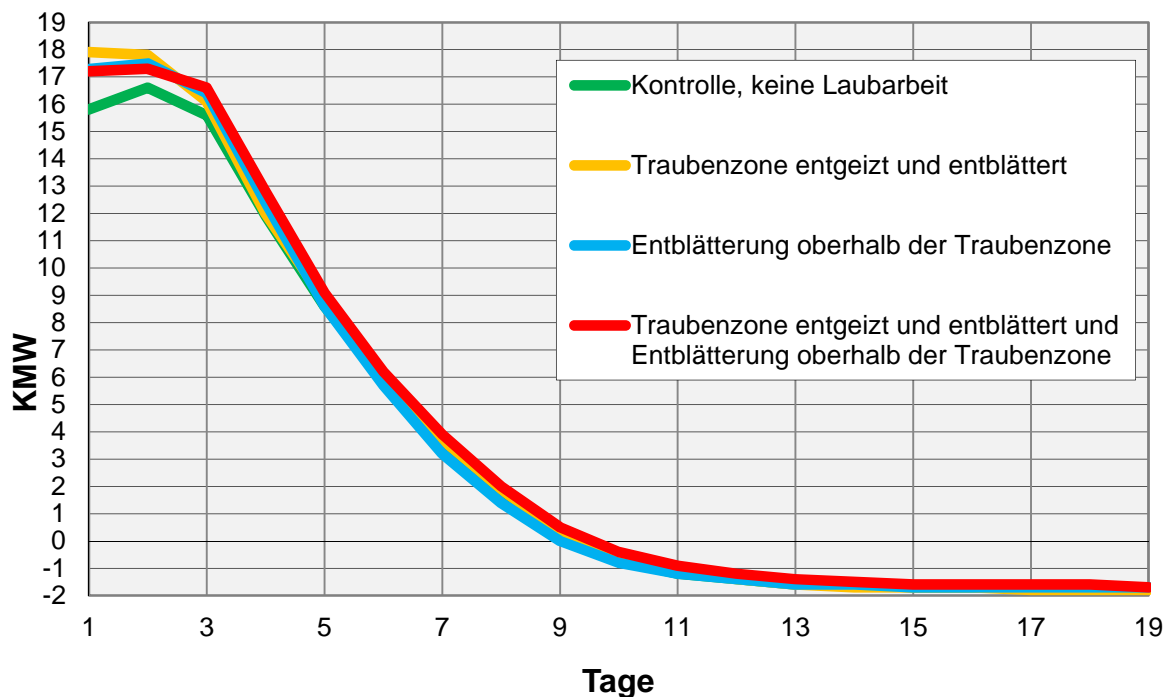
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 7,2 g/l entsäuert.

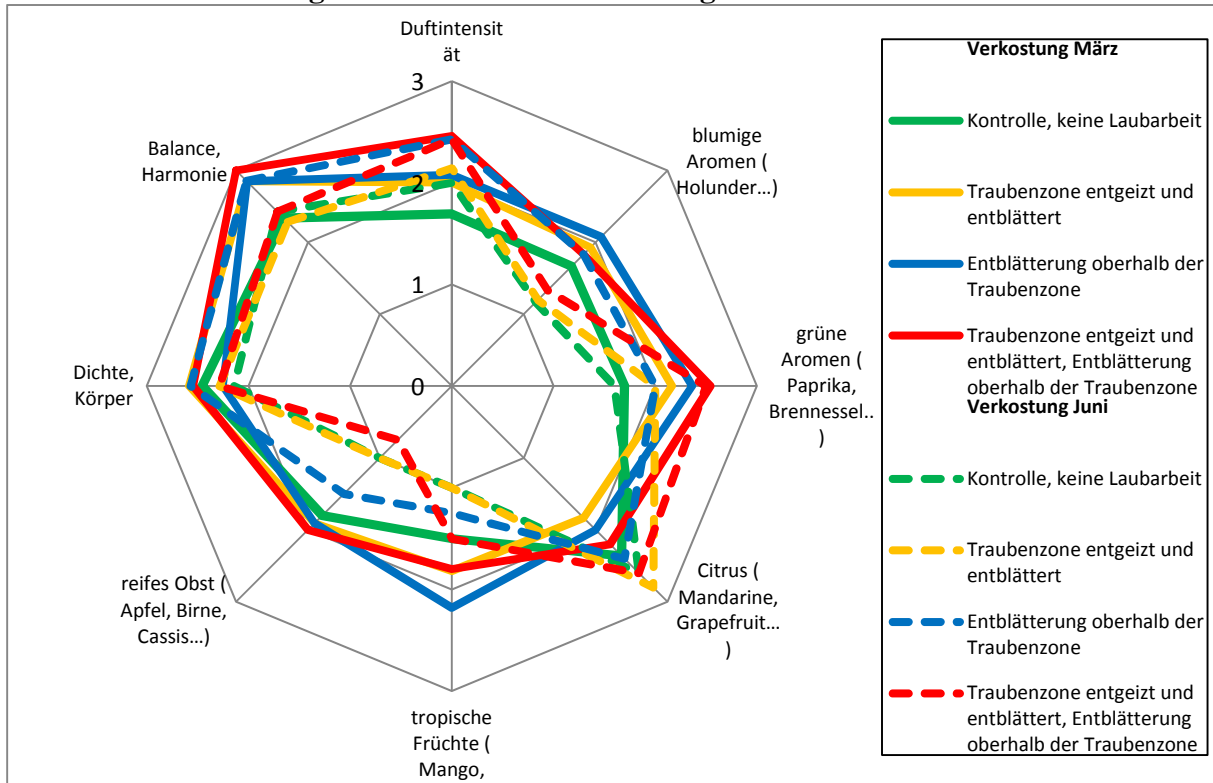
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	19 Tage	12,4 %	0,6 g/l	8,4 g/l	3,01	4,4	3,5
Variante 2	19 Tage	12,4 %	1,1 g/l	7,7 g/l	3,12	4,0	3,3
Variante 3	19 Tage	12,4 %	0,8 g/l	8,1 g/l	3,06	4,3	3,4
Variante 4	19 Tage	12,4 %	1,1 g/l	8,3 g/l	3,02	4,5	3,2

Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im März und im Juni

