

## Sauvignon blanc 2019 - Laubarbeit

Bearbeiter

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

### **Einfluss verschiedener Laubarbeitsmaßnahmen auf Reife und Aromatik bei Sauvignon blanc**

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 17.09.2019	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

	<b>Kg/Stock</b>	<b>°KMW</b>	<b>pH Wert</b>	<b>Gesamtsäure</b>
Variante 1	4,44	17,2°	3,09	10,2 g/l
Variante 2	4,74	16,7°	3,07	10,4 g/l
Variante 3	3,28	18,3°	3,07	10,2 g/l
Variante 4	3,89	17,2°	3,05	10,7 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	Keine Maischestandzeit	
5 ml/hl Preziso MS flüssig	20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	
80 ml/hl Prez. Mostgelatine	150 g/hl FermoBent	
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 Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

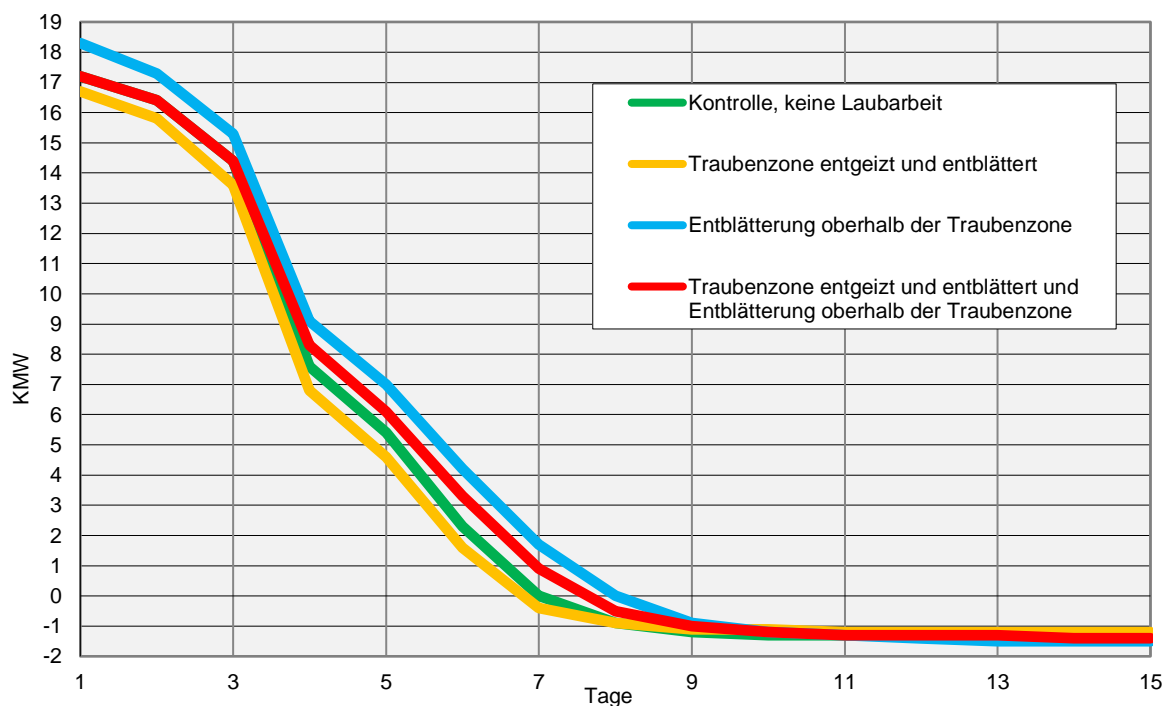
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

## Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	15 Tage	11,8 %	0,3 g/l	9,1 g/l	2,98	4,4	3,4
Variante 2	15 Tage	11,2 %	0,3 g/l	9,3 g/l	2,96	4,4	3,6
Variante 3	15 Tage	12,6 %	0,6 g/l	8,9 g/l	2,97	4,2	3,1
Variante 4	15 Tage	11,7 %	0,3 g/l	9,2 g/l	2,92	4,5	3,2

## Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Laubarbeit Sauvignon blanc 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

