

PIWI Weisswein 2017

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener PIWI Weissweinsorten

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2013	
Lesedatum: 21.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	
Variante 2	
Variante 3	
Variante 4	
Variante 5	
Variante 6	Donauriesling

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	1,66	20,7°	3,17	7,8 g/l
Variante 2	2,09	19,8°	3,0,3	8,5 g/l
Variante 3	1,93	19,2°	3,30	7,7 g/l
Variante 4	1,46	18,4°	3,04	9,8 g/l
Variante 5	0,95	23,4°	3,18	7,5 g/l
Var 6 - Donauriesling	0,88	20,3°	3,08	8,5 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Maische/Saft	20 mg/l SO ₂ in den Most	
70 ml/hl Mostgelatine CF	150 g/hl FermoBent	
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° Celsius Gärtemperatur
Variante 4 auf 7,8 g/l im Most entsäuert		

Durchführung

Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.

Vergoren im 35 l Glasballon.

Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Bei Variante 5 konnte aufgrund der geringen Menge keine Temperatursteuerung verwendet werden, hier lag die durchschnittliche Gärtemperatur bei ca 16,5° Celsius.

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.

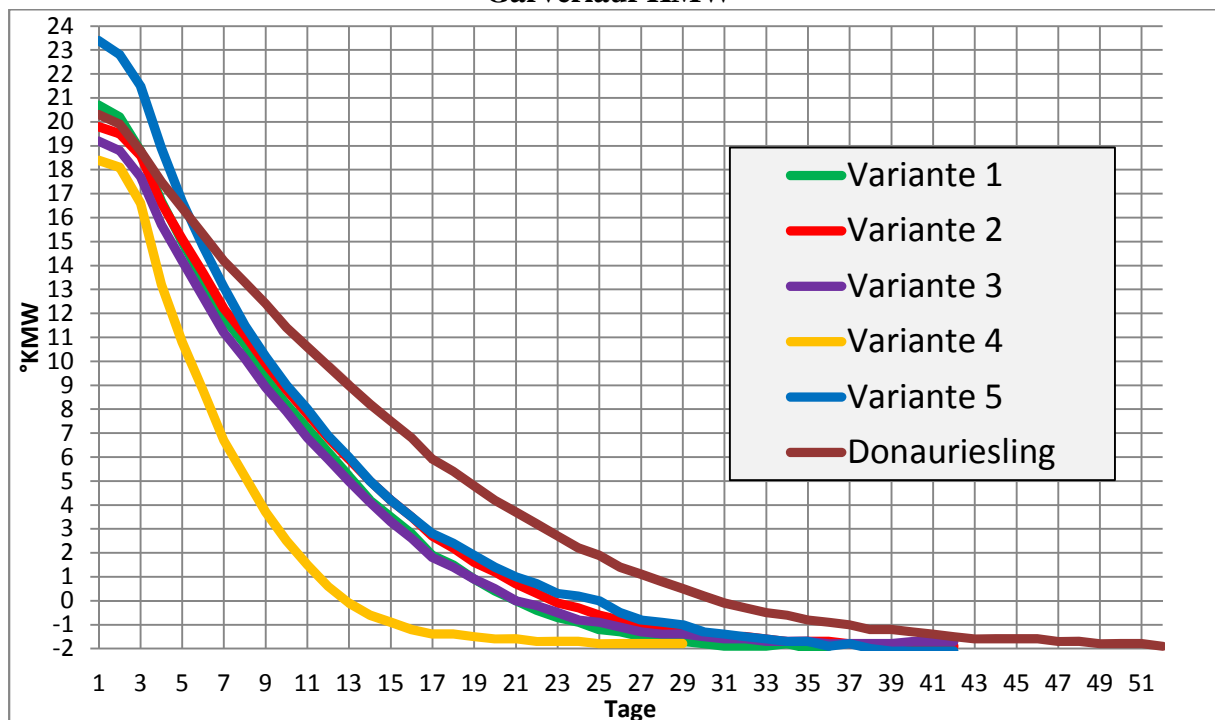
Varianten 1,2,3 und Donauriesling wurden auf 7,5 g/l entsäuert.

Die Variante 6 – Donauriesling wurde nach Riesling typischen Parametern verkostet und auch als eigene Auswertung eingefügt.

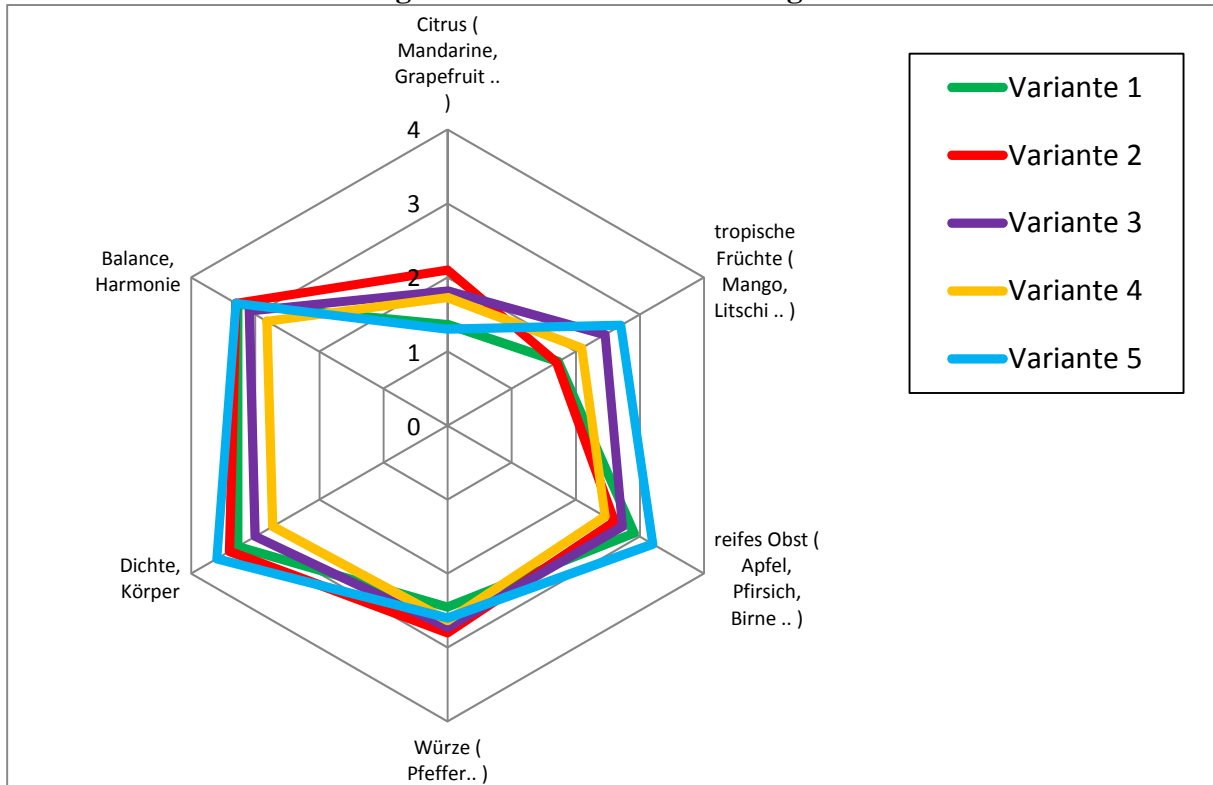
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	36 Tage	14,8 %	3,2 g/l	7,7 g/l	3,18	3,5	3,2
Variante 2	42 Tage	14,2 %	2,1 g/l	8,6 g/l	3,08	4,6	2,5
Variante 3	42 Tage	13,6 %	1,8 g/l	7,6 g/l	3,38	2,6	4,2
Variante 4	29 Tage	12,8 %	1,7 g/l	7,3 g/l	3,26	3,2	3,6
Variante 5	42 Tage	17,2%	4,9 g/l	7,4 g/l	3,20	3,1	2,8
Var 6 - Donauriesling	53 Tage	14,5%	2,4 g/l	8,8 g/l	3,08	3,7	3,4

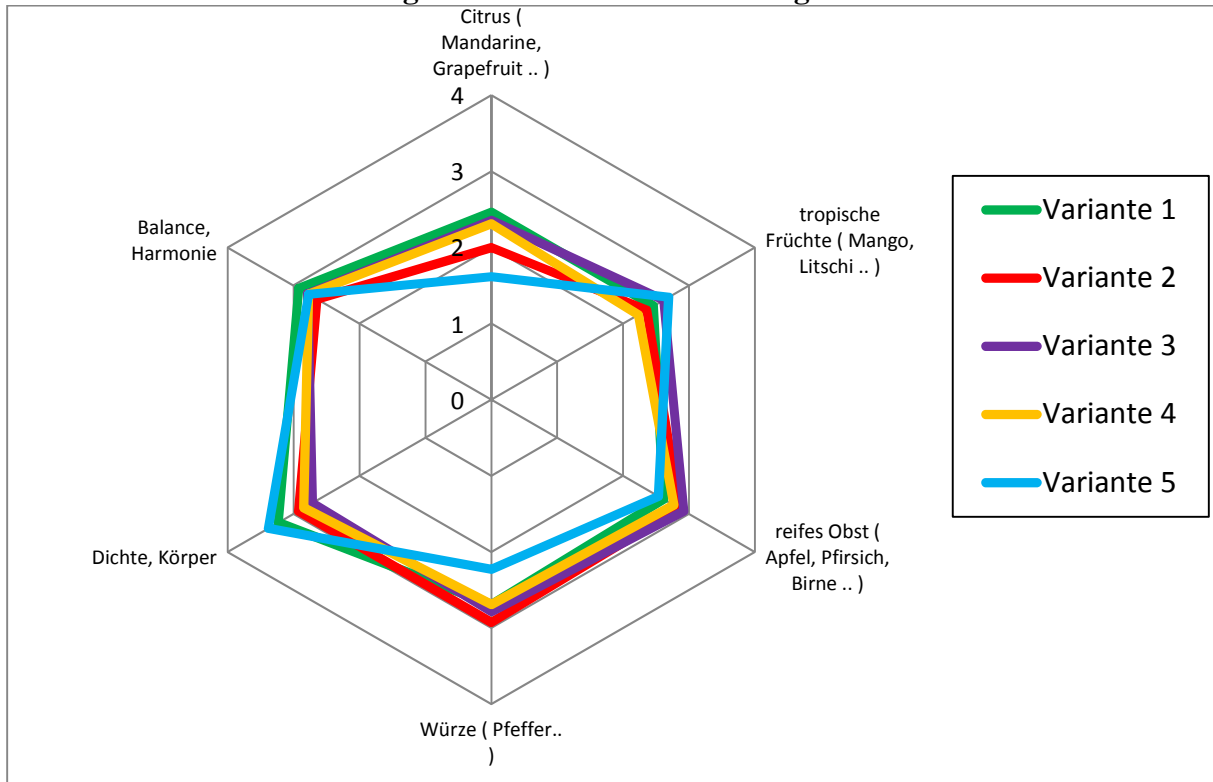
Gärverlauf KMW



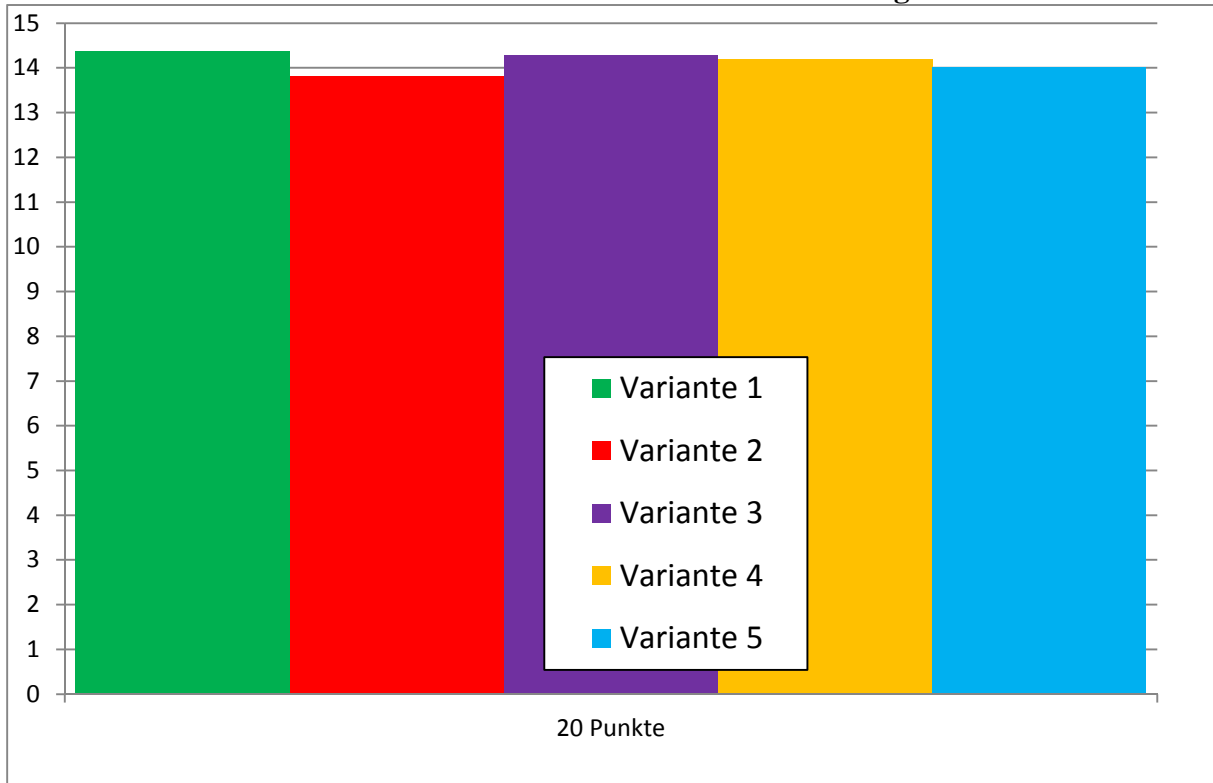
Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März



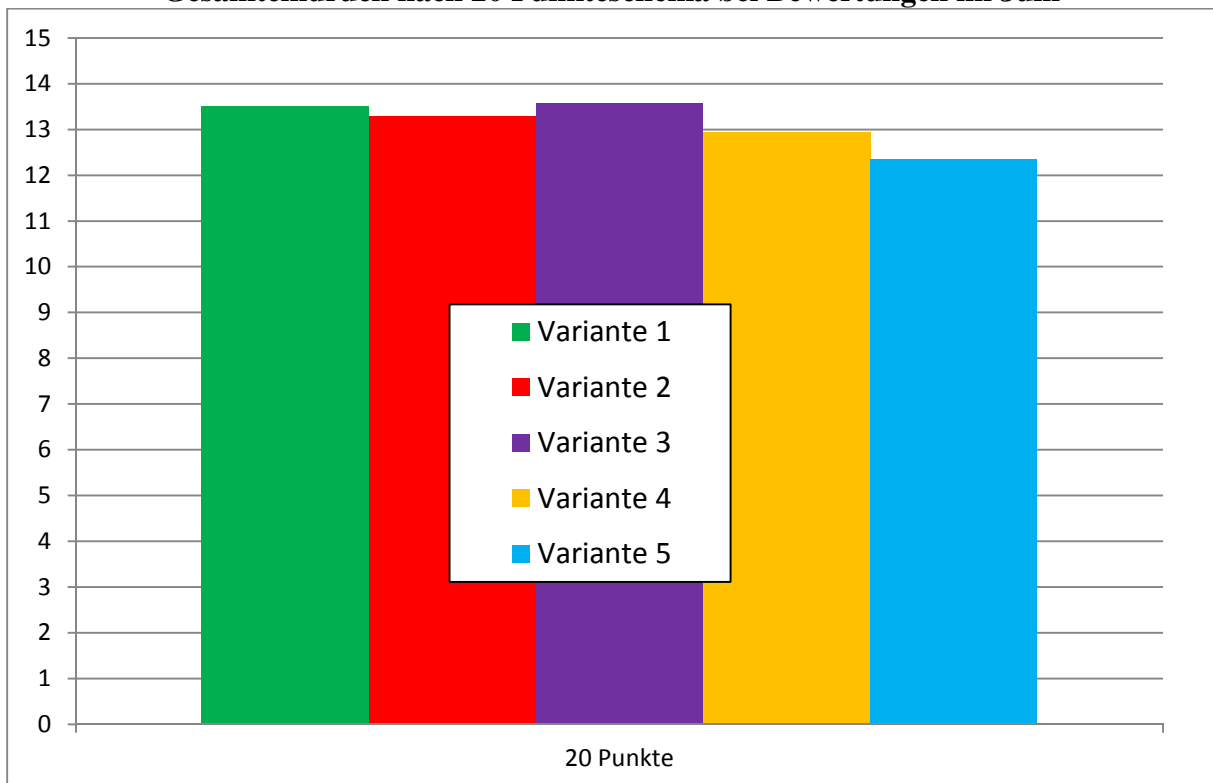
Bewertung der Aromen bei Verkostungen im Juni



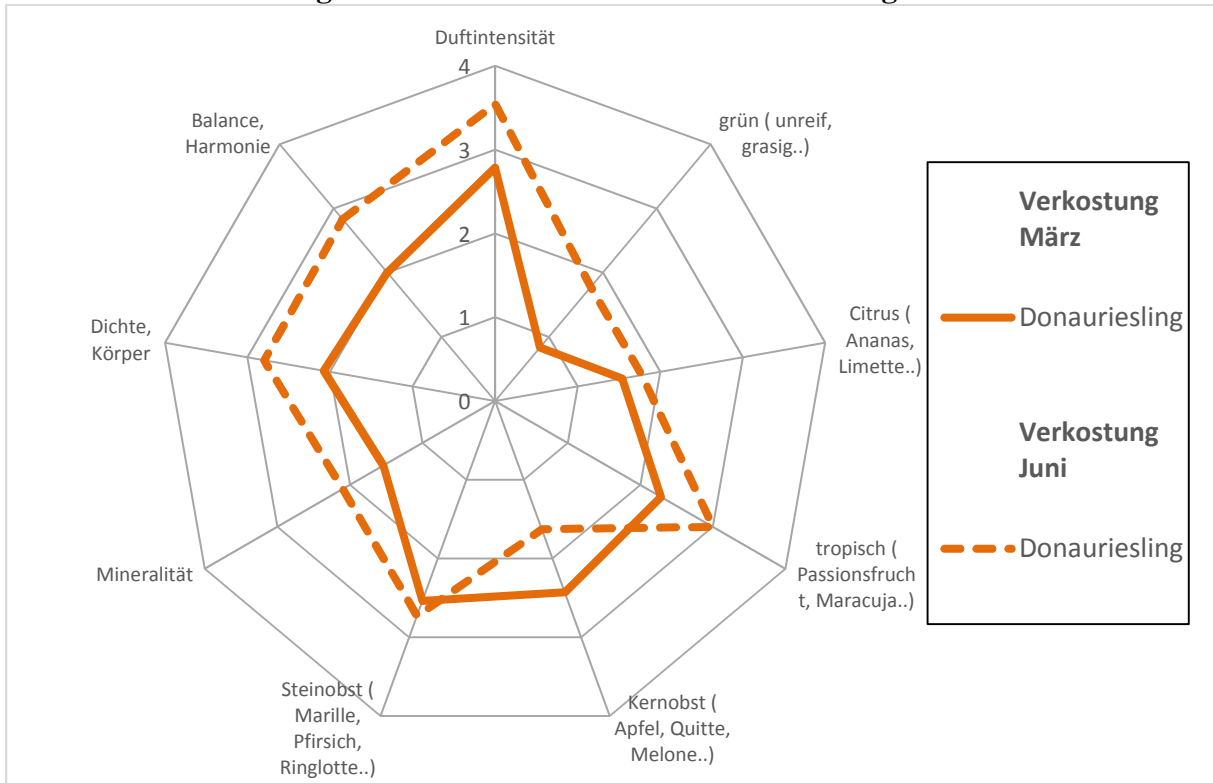
Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im März



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im Juni



Verkostung Aroma März und Juni bei Donauriesling



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Verkostungen im März und Juni bei Donauriesling

