

PIWI Weisswein 2018

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener PIWI Weissweinsorten

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2013	
Lesedatum: 04.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

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

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	2,65	18,6°	3,31	6,6 g/l
Variante 2	2,23	18,8°	3,23	6,9 g/l
Variante 3	2,34	17,9°	3,30	7,0 g/l
Variante 4	2,49	17,2°	3,25	7,4 g/l
Variante 5	1,33	22,3°	3,41	5,7 g/l
Var 6 - Donauriesling	0,66	19,5°	3,26	6,7 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Maische/Saft	20 mg/l SO ₂ in den Most	
80 ml/hl Mostgelatine CF	150 g/hl FermoBent	
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° Celsius Gärtemperatur
Variante 4 angereichert auf 18° KMW		

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.

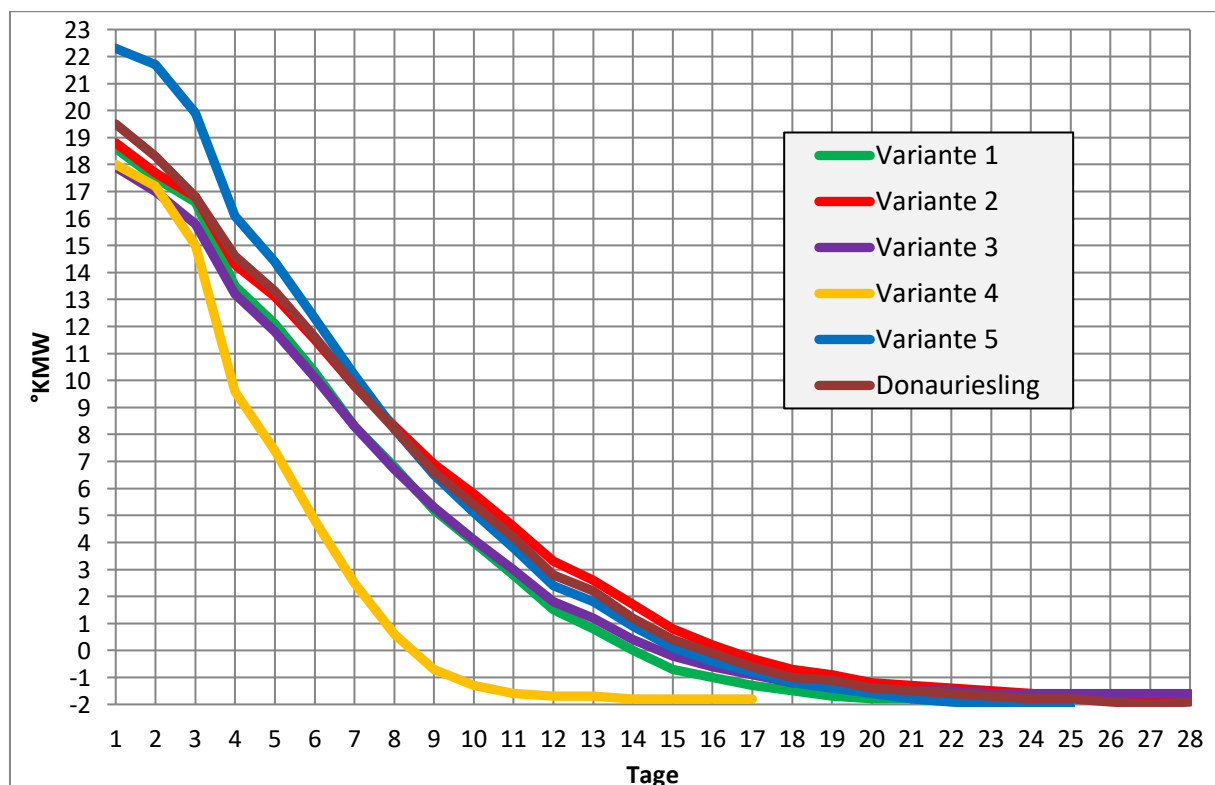
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

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

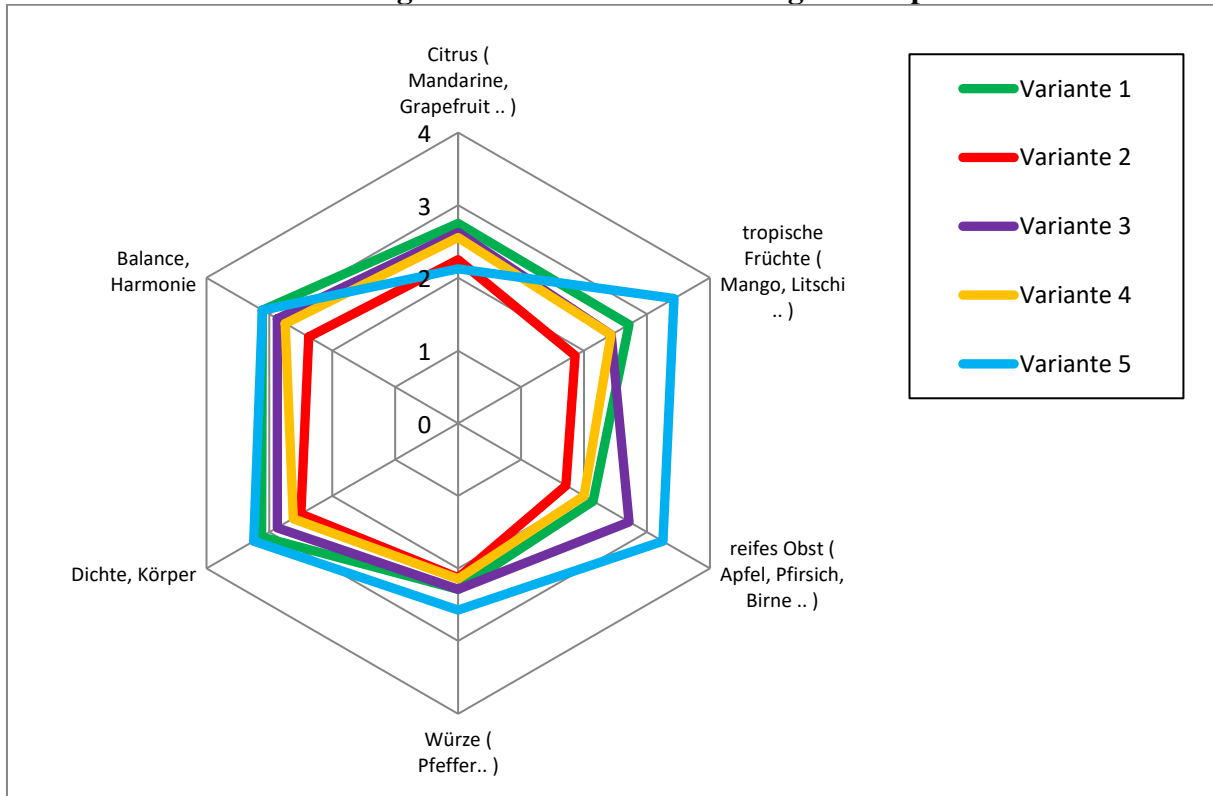
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	25 Tage	13,1 %	0,8 g/l	5,8 g/l	3,25	3,0	2,2
Variante 2	28 Tage	13,1 %	1,2 g/l	6,5 g/l	3,31	3,4	2,0
Variante 3	28 Tage	12,4 %	0,9 g/l	6,2 g/l	3,34	2,6	3,0
Variante 4	17 Tage	12,5 %	0,5 g/l	5,9 g/l	3,21	2,9	2,5
Variante 5	25 Tage	15,9%	5,0 g/l	5,2 g/l	3,38	2,3	2,2
Var 6 - Donauriesling	28 Tage	13,4%	1,7 g/l	5,9 g/l	3,23	2,7	2,4

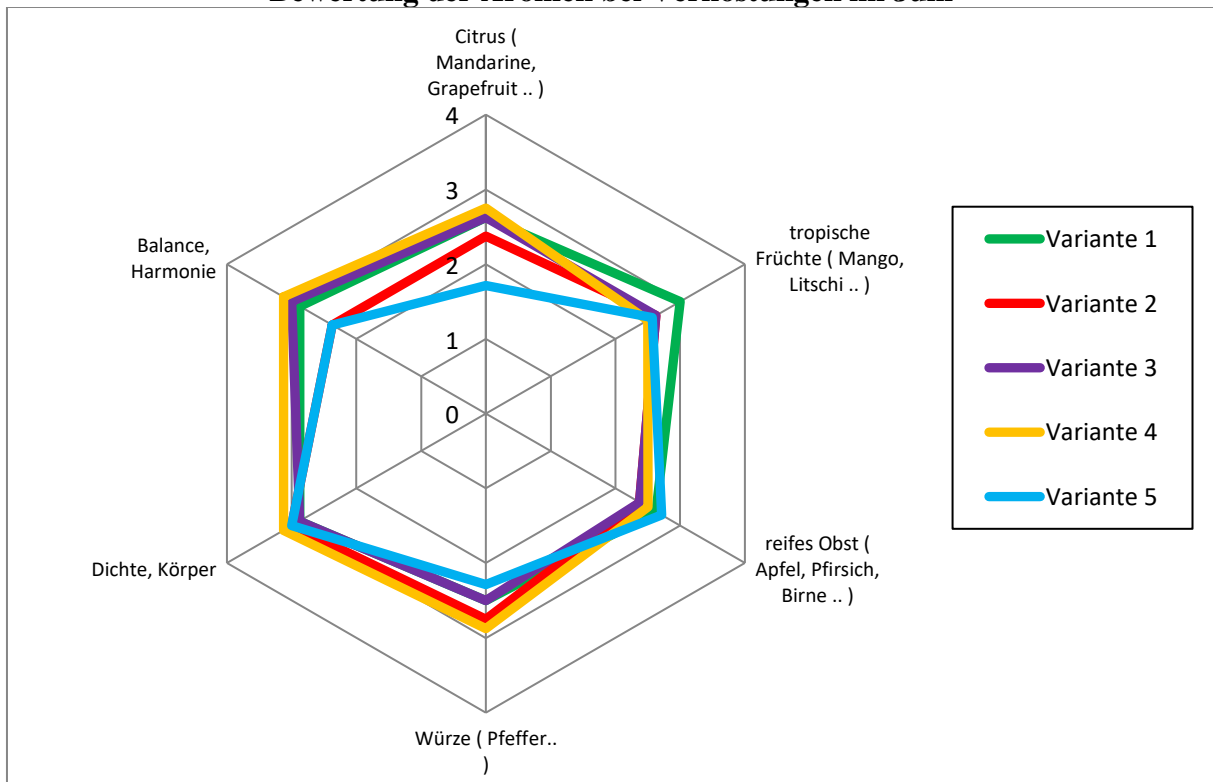
Gärverlauf KMW



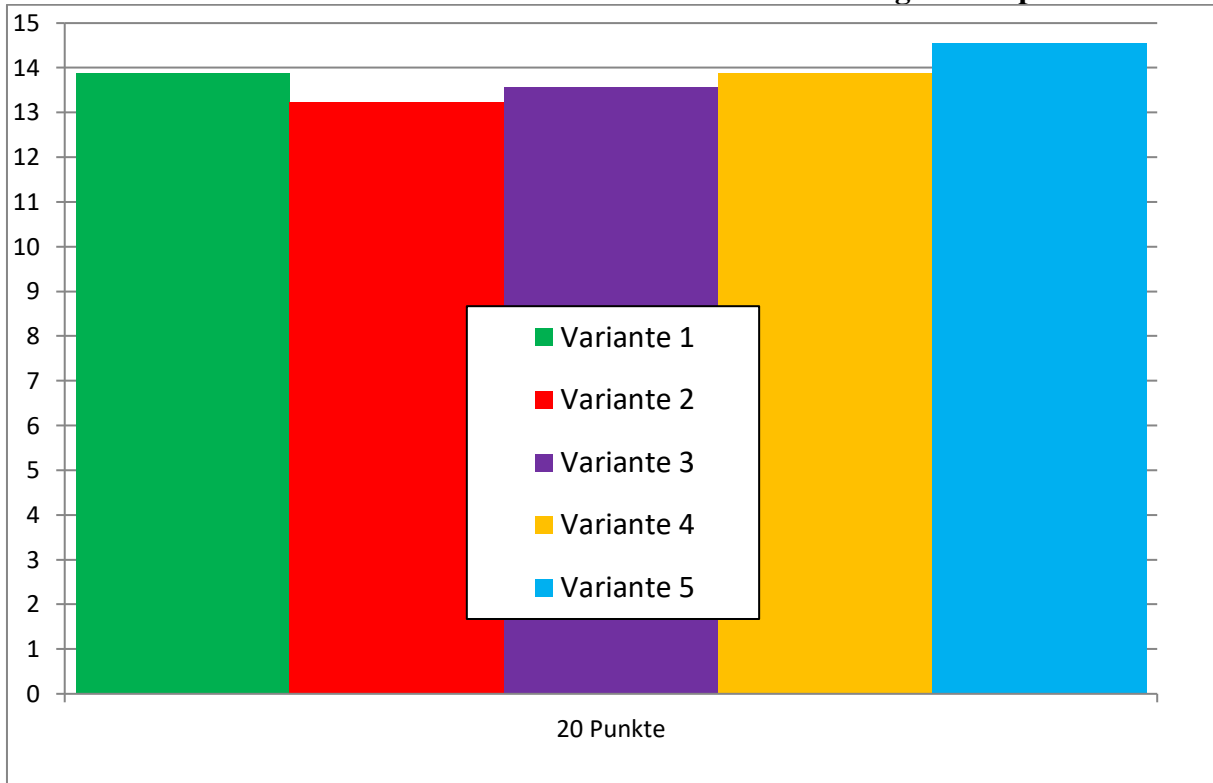
Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April



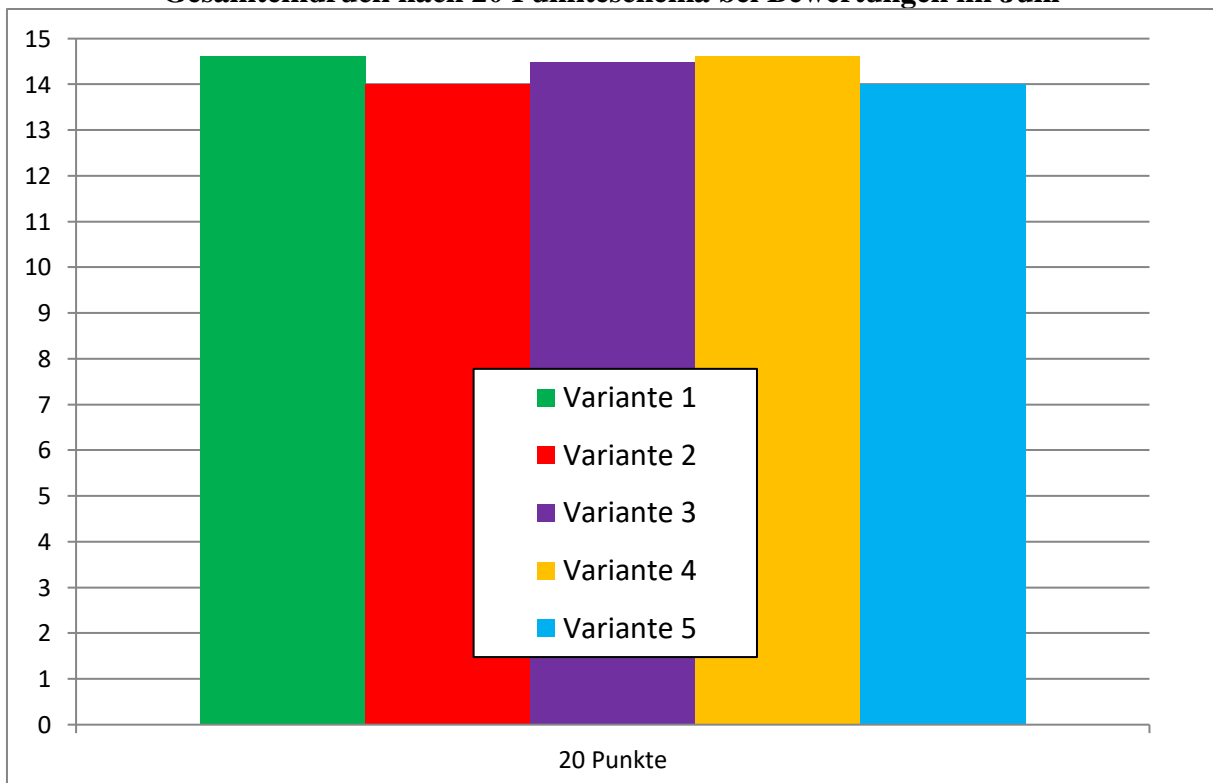
Bewertung der Aromen bei Verkostungen im Juni



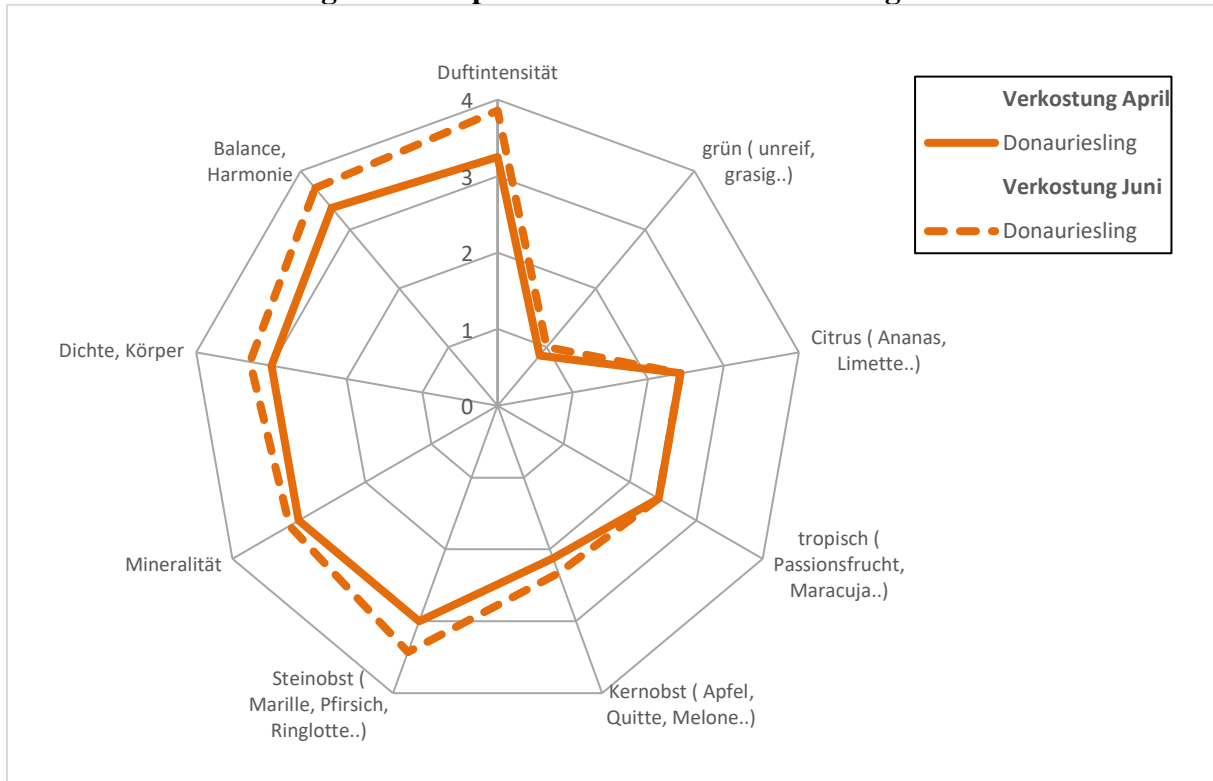
Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im April



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im Juni



Verkostung Aroma April und Juni bei Donauriesling



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

