

PIWI Weisswein 2019

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener PIWI Weissweinsorten

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2013	
Lesedatum: 18.09.2019	Gesundes Traubenmaterial	

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

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	1,02	19,8°	3,04	9,3 g/l
Variante 2	2,27	19,4°	2,98	10,5 g/l
Variante 3	2,86	18,6°	3,10	9,8 g/l
Variante 4	1,27	19,2°	2,95	11,9 g/l
Variante 5	1,37	23,5°	3,10	9,0 g/l
Var 6 - Donauriesling	1,57	21,2°	2,99	10,6 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

6 ml/hl Preziso MS flüssig	20 mg/l SO ₂ in den Most	
80 ml/hl Mostgelatine CF	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.

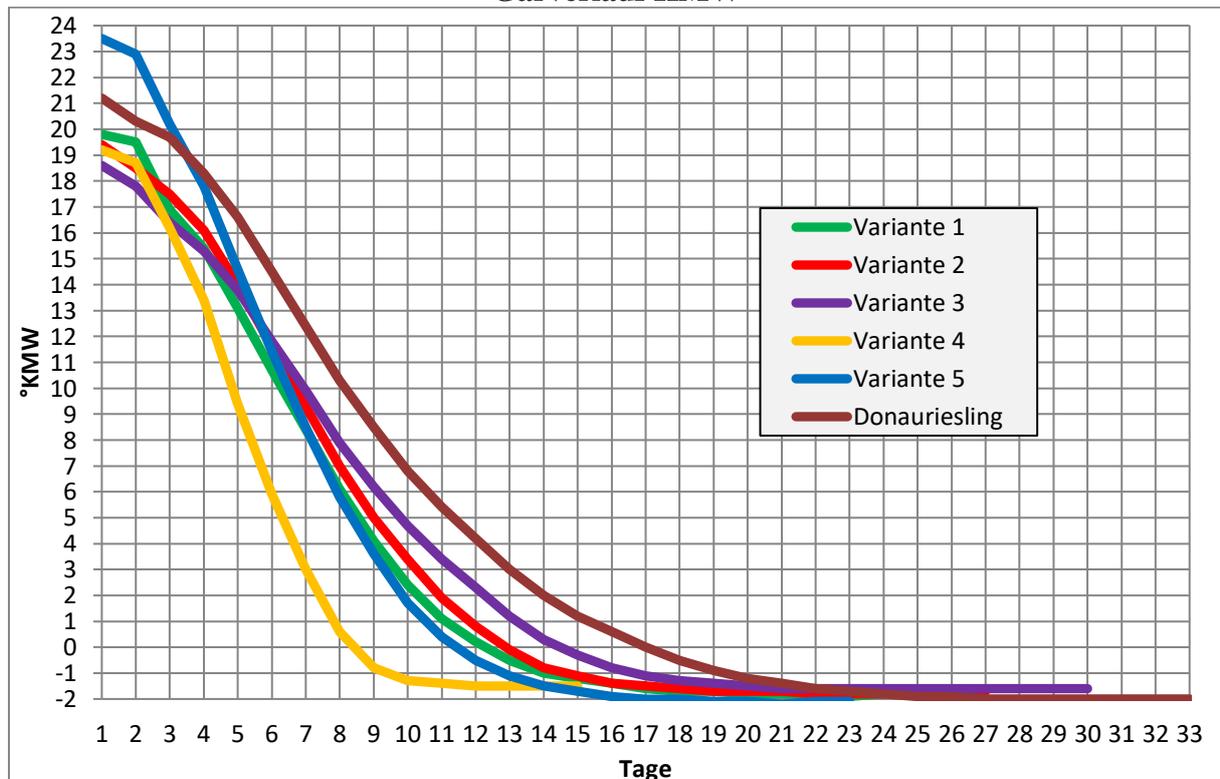
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 8,5 g/l im Wein entsäuert

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	26 Tage	13,8 %	0,8 g/l	8,8 g/l	2,96	4,3	2,6
Variante 2	27 Tage	13,6 %	0,4 g/l	9,8 g/l	2,90	5,2	2,4
Variante 3	30 Tage	12,8 %	1,0 g/l	9,1 g/l	3,10	3,4	3,9
Variante 4	14 Tage	13,2 %	1,9 g/l	10,5 g/l	2,82	4,8	3,6
Variante 5	23 Tage	16,9 %	2,7 g/l	8,9 g/l	3,00	3,7	2,8
Var 6 - Donauriesling	33 Tage	15,1 %	1,5 g/l	9,8 g/l	2,85	4,5	3,1

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Neuzüchtungen PIWI 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

