

PIWI Weisswein 2020

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener PIWI Weissweinsorten

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2013	
Lesedatum: 06.10.2020	Gesundes Traubenmaterial	

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

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	3,07	19,0°	3,03	8,2 g/l
Variante 2	2,60	19,1°	3,00	9,0 g/l
Variante 3	2,67	17,4°	2,99	11,0 g/l
Variante 4	1,69	19,6°	2,99	10,5 g/l
Variante 5	1,14	22,7°	3,21	7,7 g/l
Var 6 - Donauriesling	2,63	19,9°	2,99	10,5 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

15 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO ₂ in den Most	
100 ml/hl Mostgelatine	150 g/hl FermoBent	
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° Celsius Gärtemperatur
2x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

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.

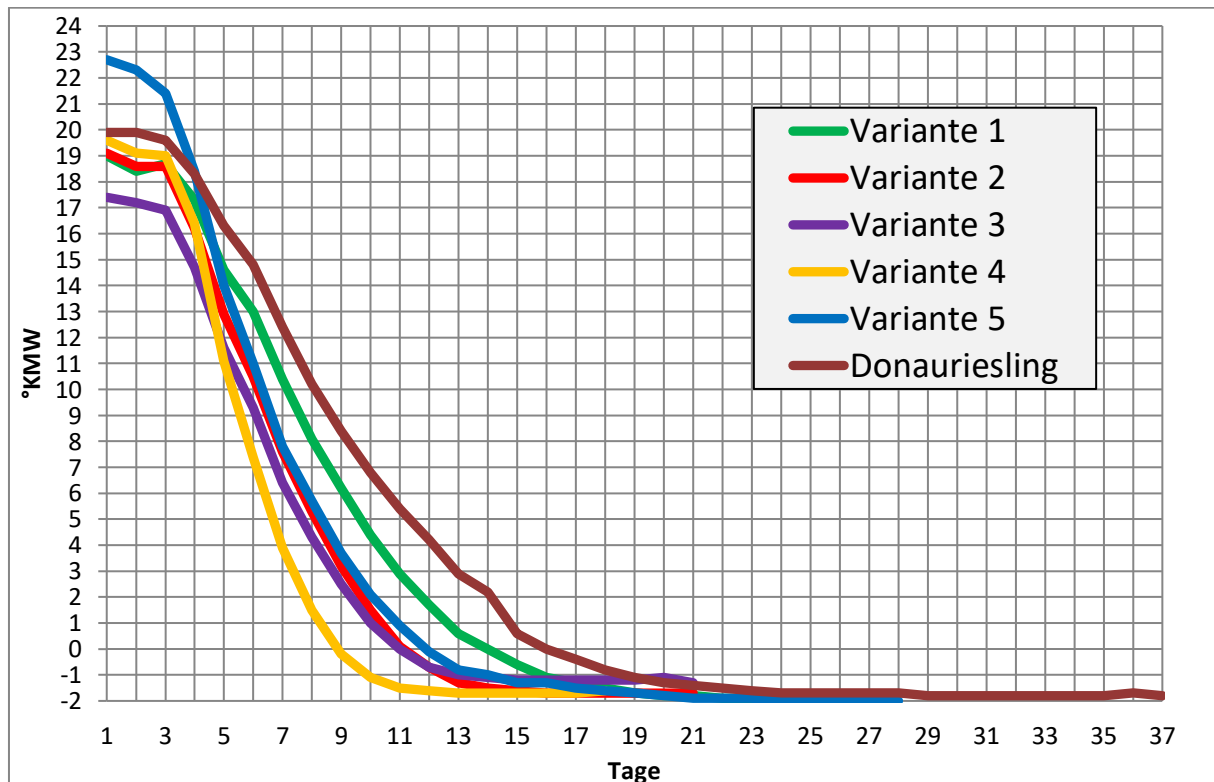
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

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

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	25 Tage	13,7 %	0,4 g/l	7,8 g/l	2,97	3,8	2,9
Variante 2	21 Tage	13,8 %	0,8 g/l	8,5 g/l	3,04	4,1	2,9
Variante 3	21 Tage	12,0 %	0,5 g/l	9,8 g/l	2,96	3,4	4,8
Variante 4	18 Tage	14,0 %	0,5 g/l	9,2 g/l	2,95	3,5	4,2
Variante 5	28 Tage	16,7 %	2,8 g/l	7,4 g/l	3,15	2,6	3,3
Var 6 - Donauriesling	34 Tage	14,3 %	0,7 g/l	9,3 g/l	2,83	3,8	3,5

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

