

Pinot Noir 2020 Klonenvergleich

Bearbeiter

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

Vergleich zweier Pinot Noir Klone

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 29.09.2020	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Klon 18
Variante 2	Klon 1 - 84

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	Gesamtsäure	pH Wert	Gesamt.N
Klon 18	1,75	18,8°	10,2 g/l	3,15	195
Klon 1 - 84	2,16	18,2°	9,2 g/l	3,12	196

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Rouge	10 g/hl Tannivin multi	Maischegärung
Vergoren mit Preziso rot&komplex		3 x Unterstossen pro Tag

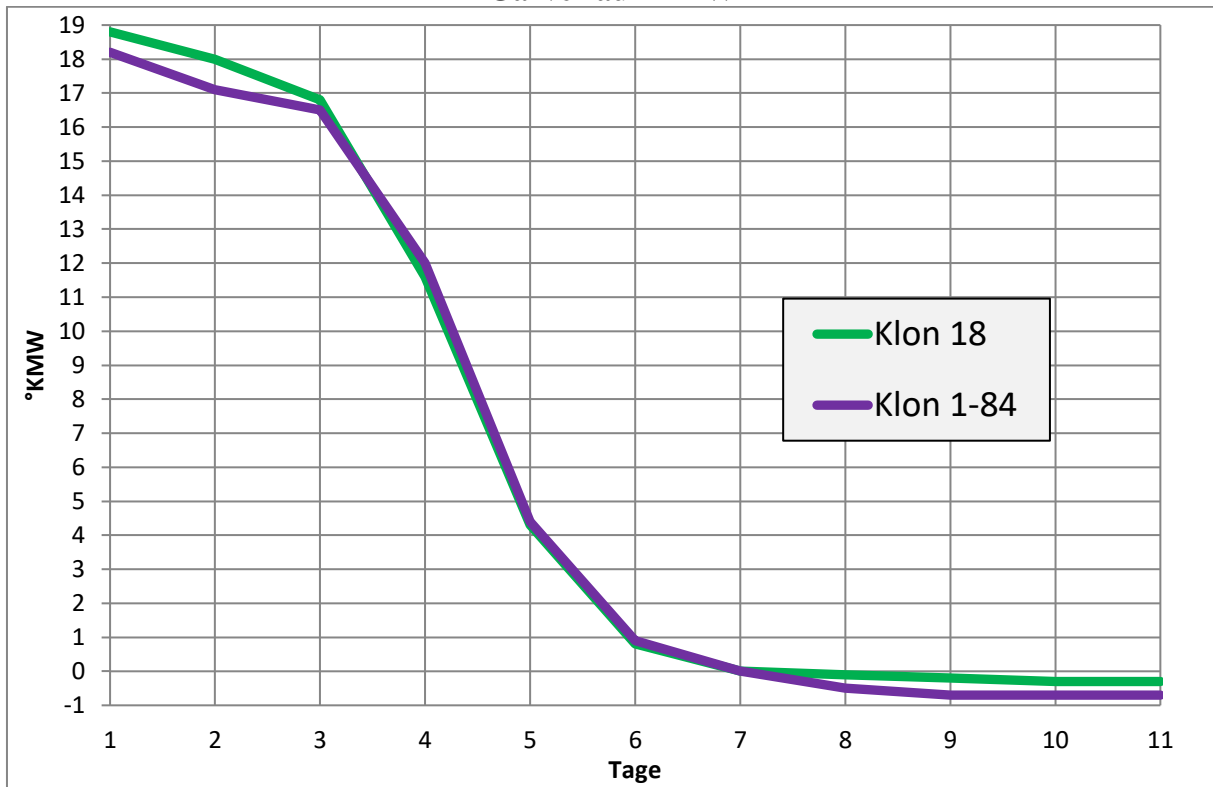
Durchführung

<p>Vergoren im 60 l Maischefaß. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet. Umziehen nach Ende des BSA, 1. Schwefelung mit 50 mg/l SO₂ erfolgte ca 2 Wochen nach dem Umziehen. 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.</p>
--

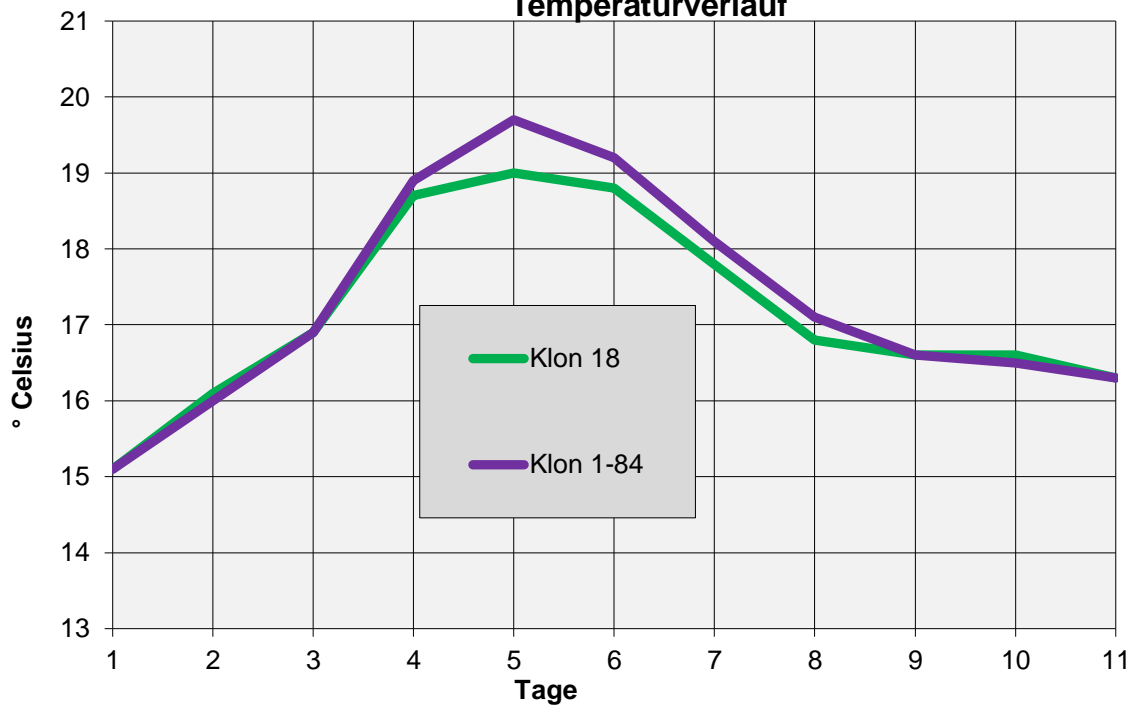
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Klon 18	11 Tage	12,6 %	0,8 g/l	5,0 g/l	3,58	2,3	0,2
Klon 1 - 84	11 Tage	12,6 %	1,0 g/l	4,9 g/l	3,53	2,0	0,4

Gärverlauf KMW



Temperaturverlauf



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

