

## Sauvignon blanc 2022 - Laubarbeit

Bearbeiter

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

### Einfluss verschiedener Laubarbeitsmaßnahmen auf Reife und Aromatik bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 19.09.2022	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – keine Laubarbeit
Variante 2	Traubenzone entgeizt und entblättert
Variante 3	Triebe wickeln – nicht eingekürzt
Variante 4	Traubenzone mit Laubläser entblättert
Variante 5	Traubenzone entgeizt und entblättert – kurz wipfeln

Mostwerte

	<b>Kg/Stock</b>	<b>°KMW</b>	<b>pH Wert</b>	<b>Gesamtsäure</b>
Variante 1	5,39 kg	15,1°	3,12	7,6 g/l
Variante 2	4,96 kg	15,1°	3,12	7,6 g/l
Variante 3	4,63 kg	15,6°	3,15	7,5 g/l
Variante 4	4,46 kg	16,7°	3,13	8,1 g/l
Variante 5	5,0 kg	14,9°	3,15	7,7 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

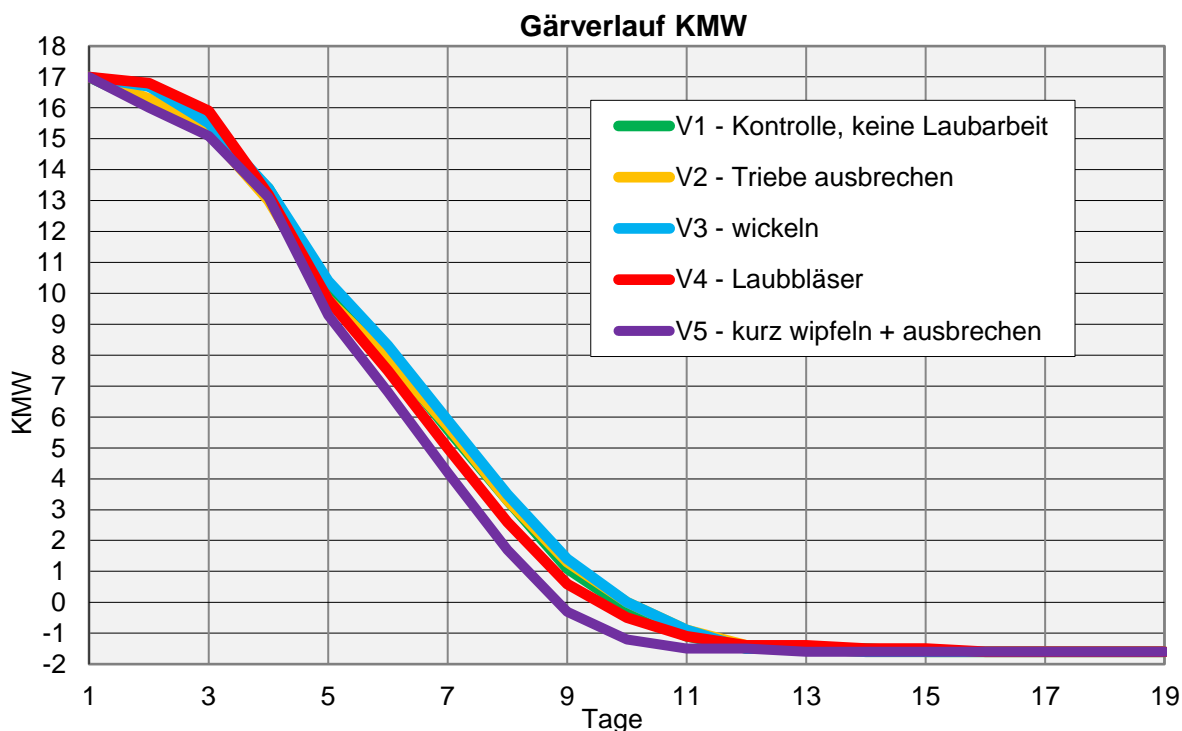
In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	Keine Maischestandzeit	
15 ml/hl IOC MS flüssig	20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	
100 ml/hl Prez. Mostgelatine	150 g/hl FermoBent	
Alle Varianten af 17° KMW angereichert		
Vergoren mit Oenoferm Freddo		17° Celsius Gärtemperatur
200 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

### 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 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.  
 Alle Varianten wurden auf 7,4 g/l im Wein entsäuert.

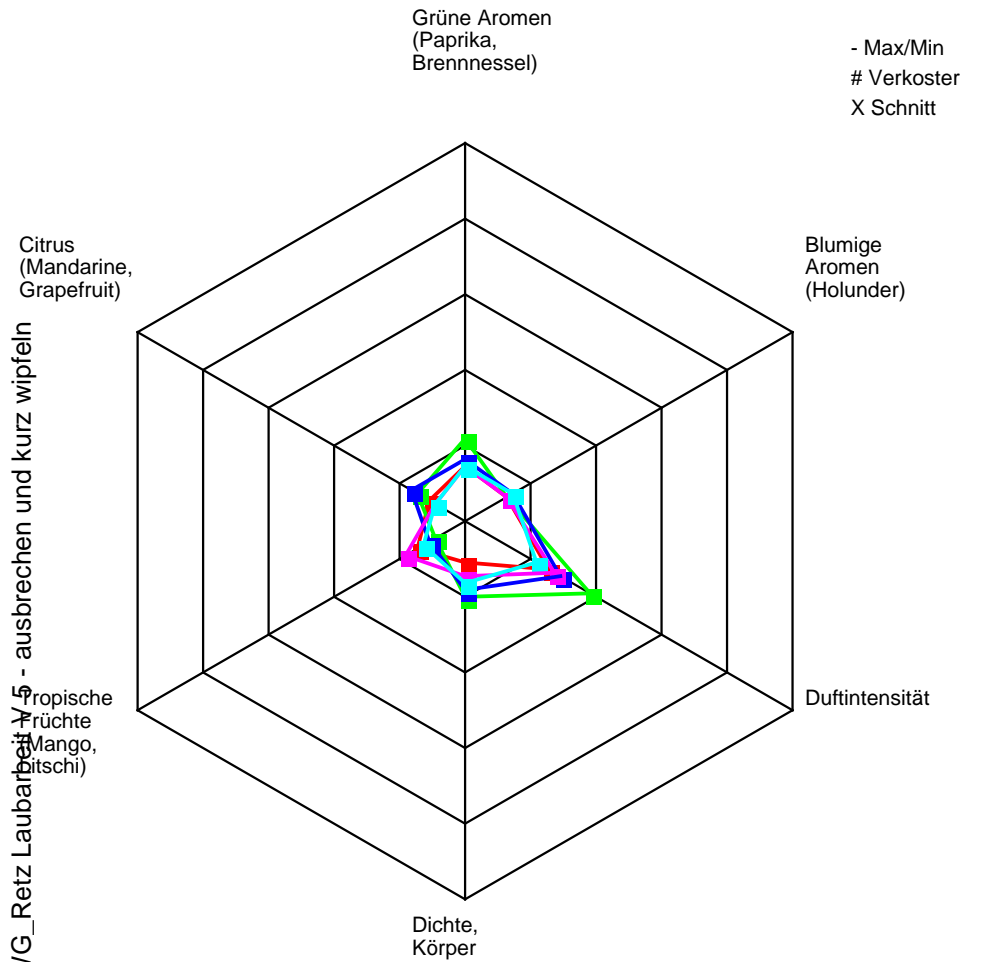
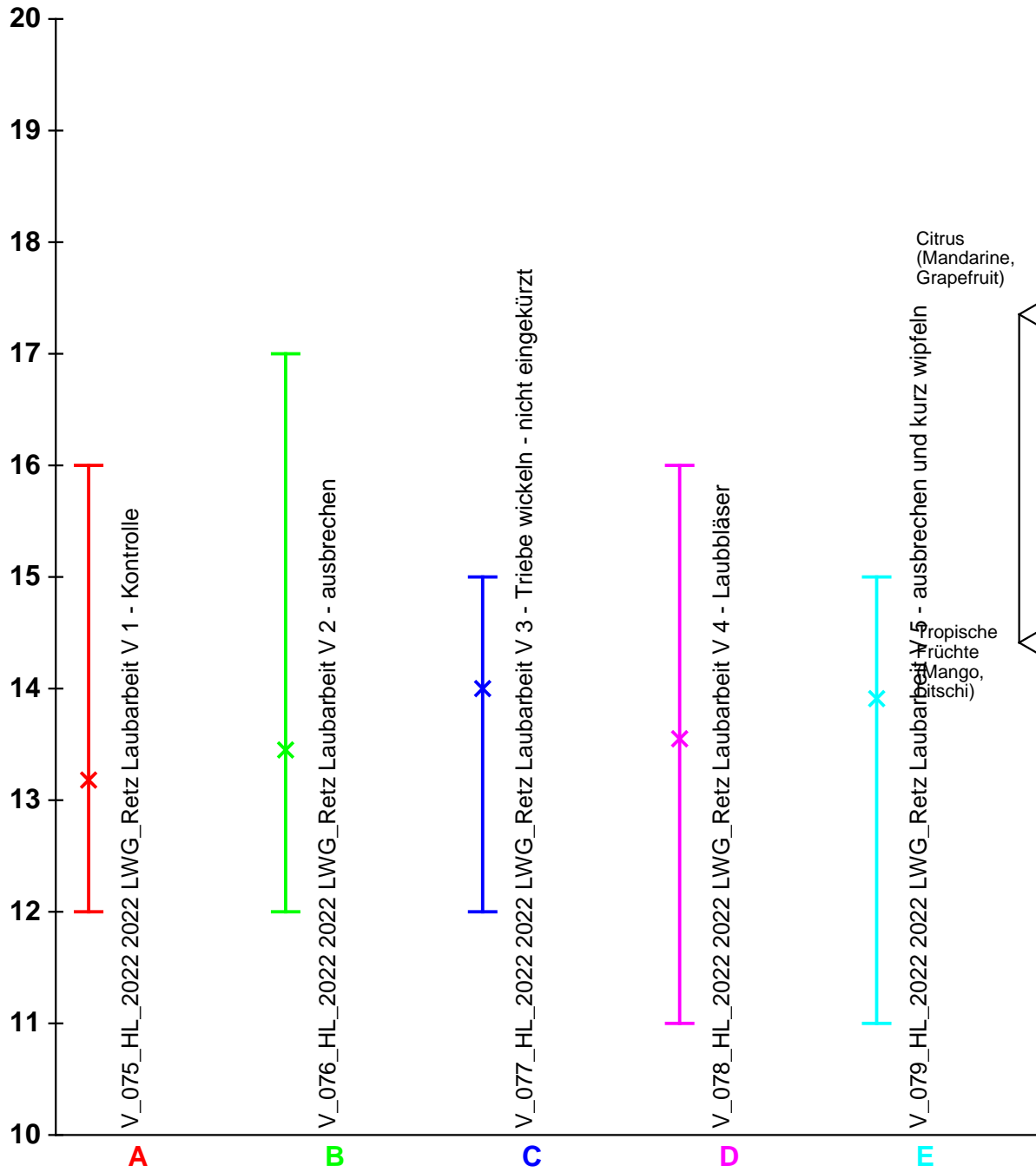
### Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	19 Tage	11,9 %	0 g/l	7,7 g/l	2,85	4,7	2,7
Variante 2	19 Tage	11,9 %	0 g/l	8,0 g/l	2,78	4,8	2,3
Variante 3	19 Tage	12,0 %	0 g/l	7,7 g/l	2,81	4,6	2,3
Variante 4	19 Tage	11,9 %	0 g/l	8,3 g/l	2,80	4,8	2,5
Variante 5	19 Tage	11,9 %	0 g/l	7,7 g/l	2,83	4,6	2,5



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023

