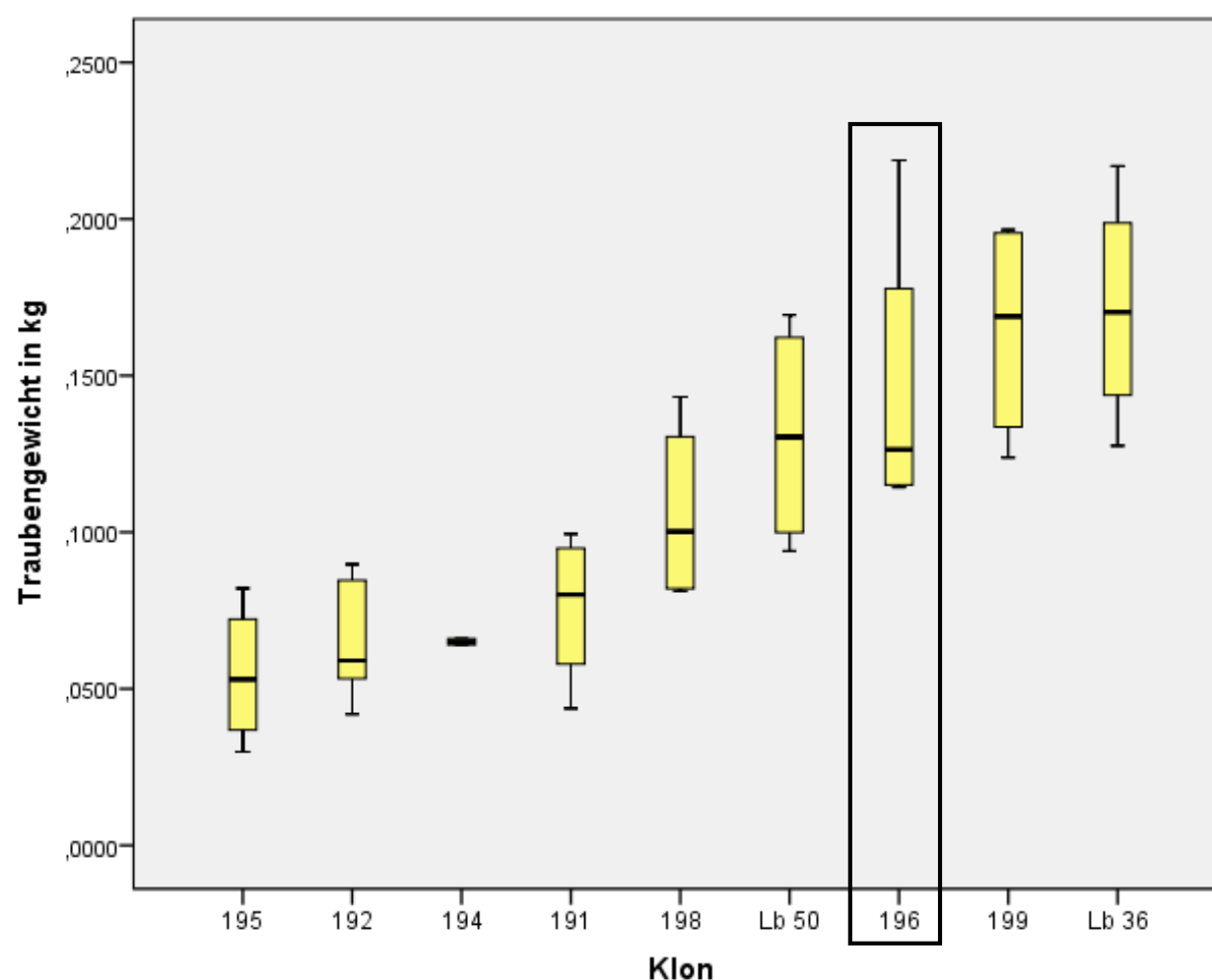


Weißer Sauvignon

Klon: CRAVIT ERSA FVG 196



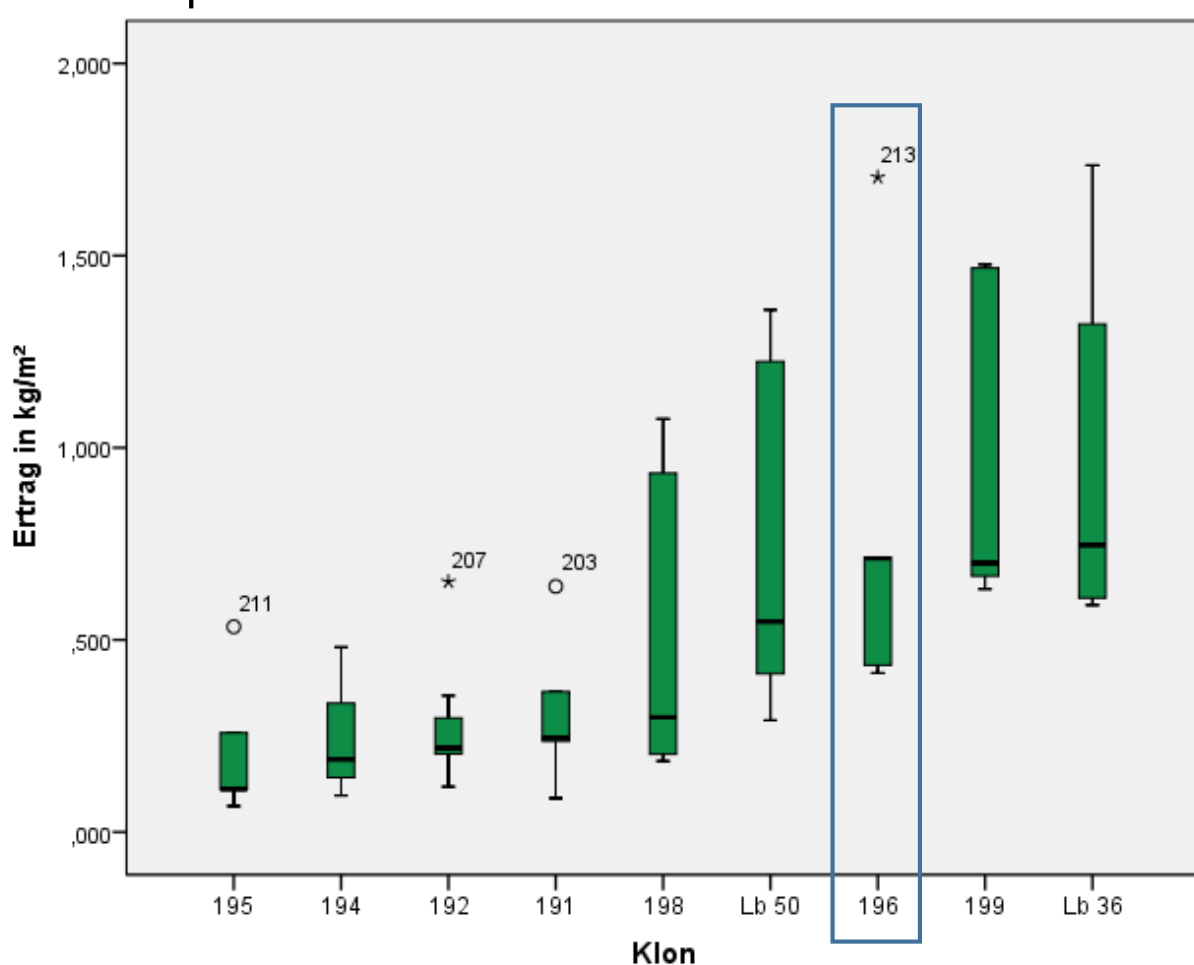
Herkunft: Maiano (UD)
Beobachtung: 2012 - 2015
Versuchsstandort:
Meran, Weißplatter, 550 m ü. M.
Drahtrahmen, 2,00 x 0,70 m (7100 St/ha)



Weinbauliche Besonderheiten:

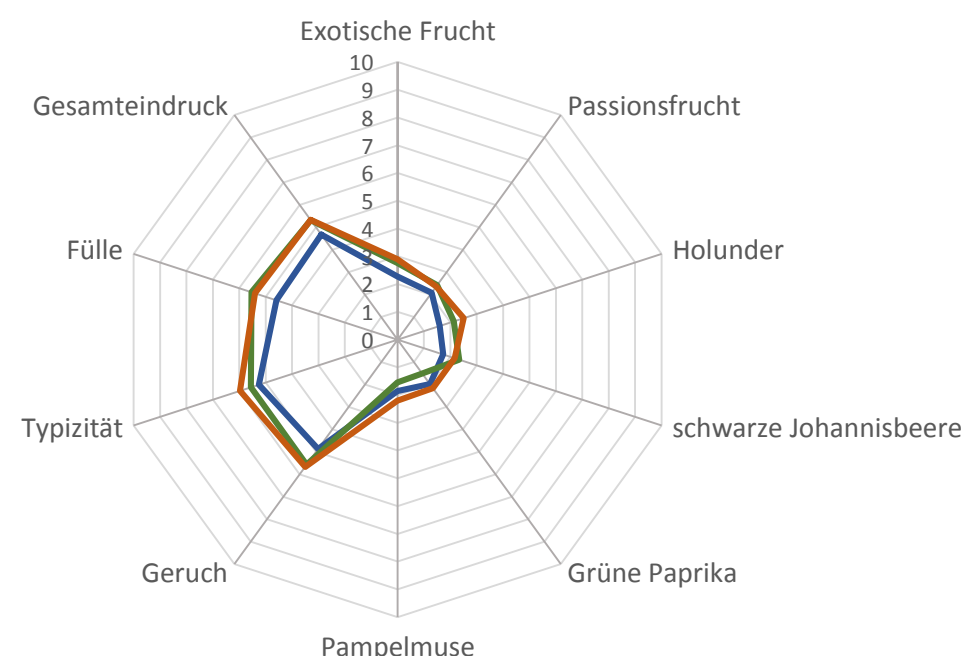
Spätreifender, lockerbeeriger, großtraubiger Klon, geringe Anfälligkeit an Botrytis und Essigfäule, normales bis hohes Ertragspotential, daher ist für die Qualitätsproduktion eine Ertragsregulierung zu empfehlen.

| Klon | CRAVIT ERSA FVG 196 | | Lb 36 | | Lb 50 | |
|-----------------------------|---------------------|---------|------------|---------|------------|---------|
| | Mittelwert | STABW.N | Mittelwert | STABW.N | Mittelwert | STABW.N |
| Zuckergradation Most (°KMW) | 19,23 | 0,95 | 19,83 | 1,15 | 20,19 | 0,94 |
| Gesamtsäure Most (g/l) | 8,20 | 1,03 | 7,92 | 2,11 | 7,89 | 2,28 |
| pH-Wert Most | 3,21 | 0,05 | 3,19 | 0,14 | 3,19 | 0,17 |
| HVS Most (mg/l) | 153,67 | 24,90 | 163,00 | 54,32 | 154,82 | 43,12 |
| Alkohol (%Vol.) | 14,20 | 0,89 | 14,38 | 0,82 | 14,40 | 0,87 |
| pH-Wert | 3,13 | 0,10 | 3,25 | 0,12 | 3,30 | 0,15 |
| Gesamtsäure (g/l) | 7,74 | 0,87 | 6,97 | 0,99 | 6,67 | 1,07 |
| Zuckerfreier Extrakt (g/l) | 21,09 | 0,43 | 21,38 | 1,99 | 21,35 | 1,65 |
| Weinsäure (g/l) | 3,02 | 0,06 | 2,68 | 0,39 | 2,61 | 0,35 |
| Äpfelsäure (g/l) | 2,28 | 0,31 | 2,30 | 0,94 | 2,32 | 0,88 |



Önologische Besonderheiten:

Sauvignonklon mit typischem Sortenaroma, Wein mit strohgelber Farbe und grünlichen Reflexen, einem komplexen Duft nach vegetalen, blumigen Noten, mineralisch



— Lb 36 — Lb 50 — CRAVIT ERSA FVG 196