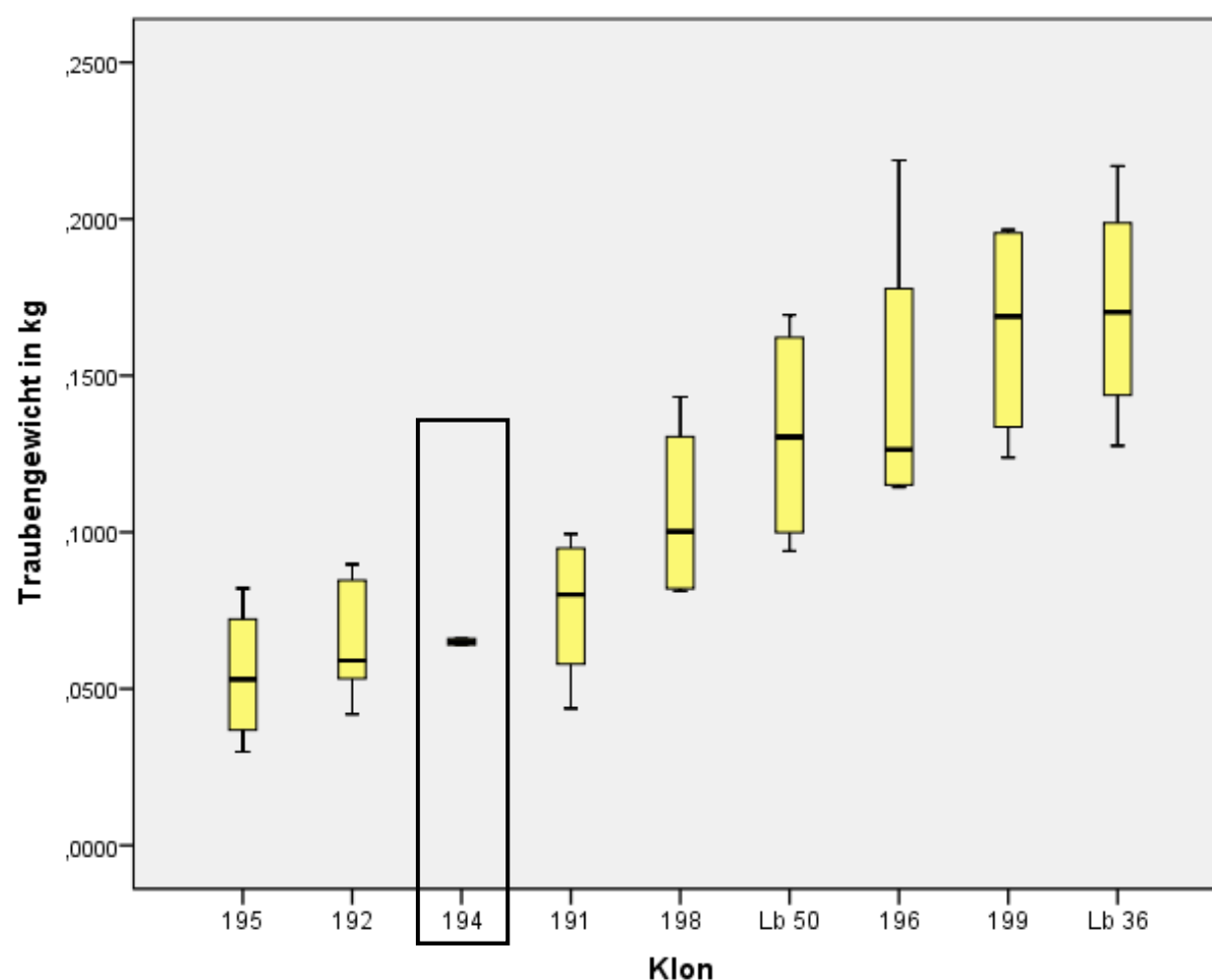


# Weißer Sauvignon

## Klon: CRAVIT ERSA FVG 194



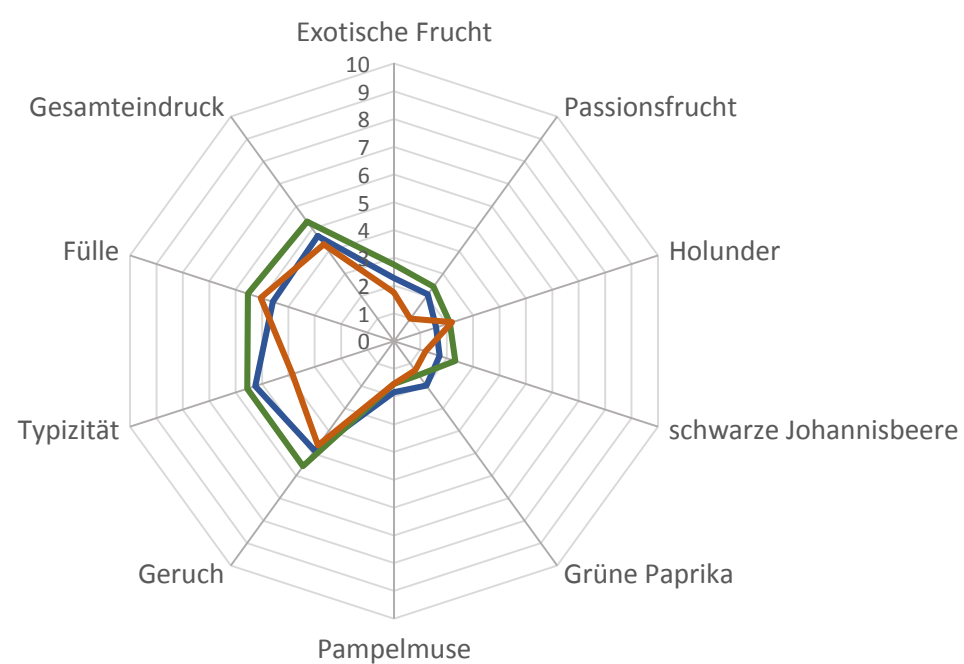
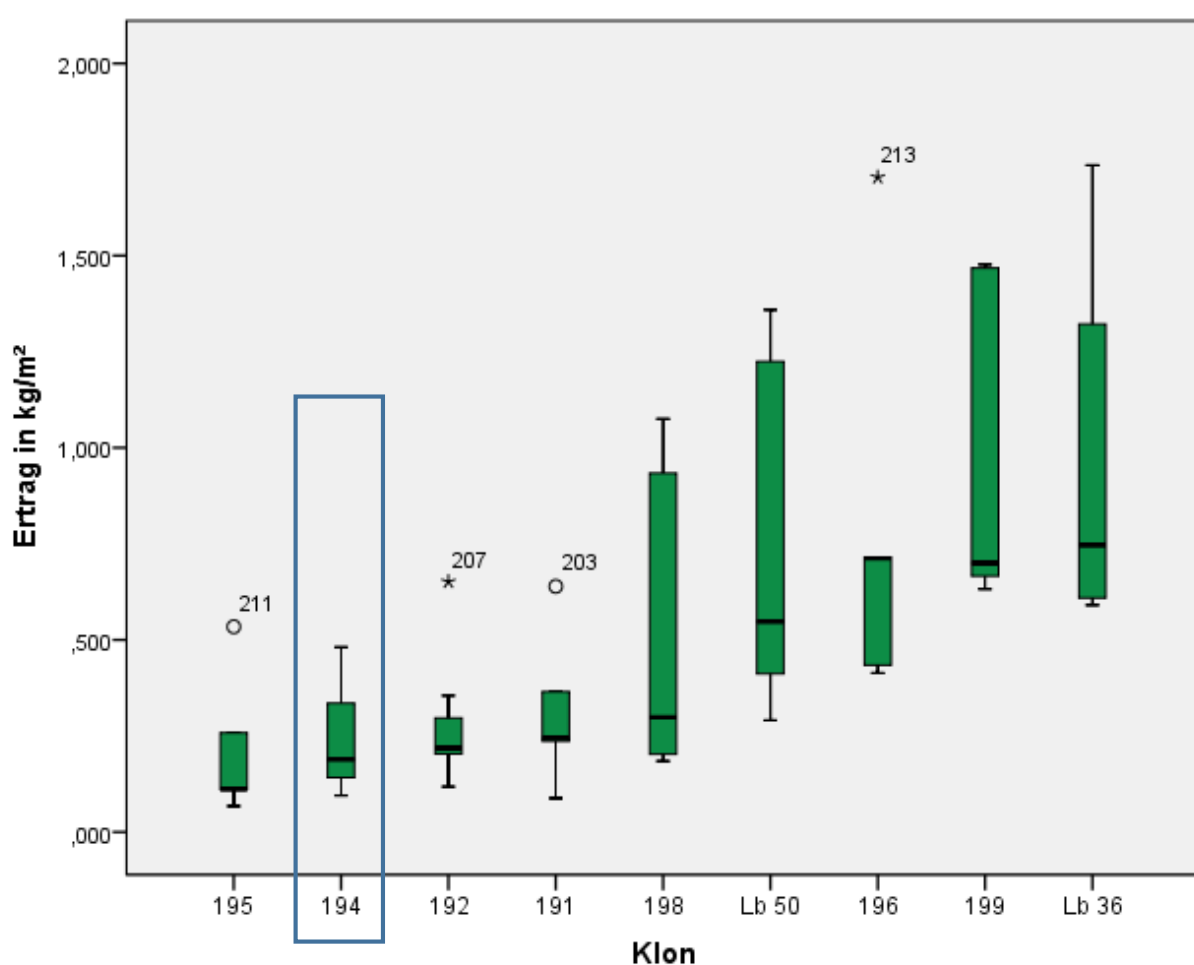
Herkunft: S. Quirino (PN)  
Beobachtung: 2012 - 2015  
Versuchsstandort:  
Meran, Weißplatter, 550 m ü. M.  
Drahtrahmen, 2,00 x 0,70 m (7100 St/ha)



### Weinbauliche Besonderheiten:

Spätreifender, lockerbeeriger, kleintraubiger Qualitätsklon, geringe Anfälligkeit an Botrytis und Essigfäule, niedriges Ertragspotential, daher nur für höchste Qualitätsansprüche in typischen Sauvignonlagen geeignet.

Klon	CRAVIT ERSA FVG 194		Lb 36		Lb 50	
	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N
Zuckergradation Most (°KMW)	20,88	0,15	19,83	1,15	20,19	0,94
Gesamtsäure Most (g/l)	8,87	1,29	7,92	2,11	7,89	2,28
pH-Wert Most	3,16	0,06	3,19	0,14	3,19	0,17
HVS Most (mg/l)	156,50	6,50	163,00	54,32	154,82	43,12
Alkohol (%Vol.)	14,62	0,53	14,38	0,82	14,40	0,87
pH-Wert	3,04	0,10	3,25	0,12	3,30	0,15
Gesamtsäure (g/l)	8,00	0,70	6,97	0,99	6,67	1,07
Zuckerfreier Extrakt (g/l)	21,70	0,93	21,38	1,99	21,35	1,65
Weinsäure (g/l)	3,48	0,03	2,68	0,39	2,61	0,35
Äpfelsäure (g/l)	2,17	0,30	2,30	0,94	2,32	0,88



— Lb 36 — Lb 50 — CRAVIT ERSA FVG 194

### Önologische Besonderheiten:

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