



Weißer Sauvignon Klon: ISV F3

Herkunft: Capriva del Friuli (GO)

Beobachtung: 2007 - 2010

Versuchsstandort:

Pfatten, Pignon, 250 m ü. M.

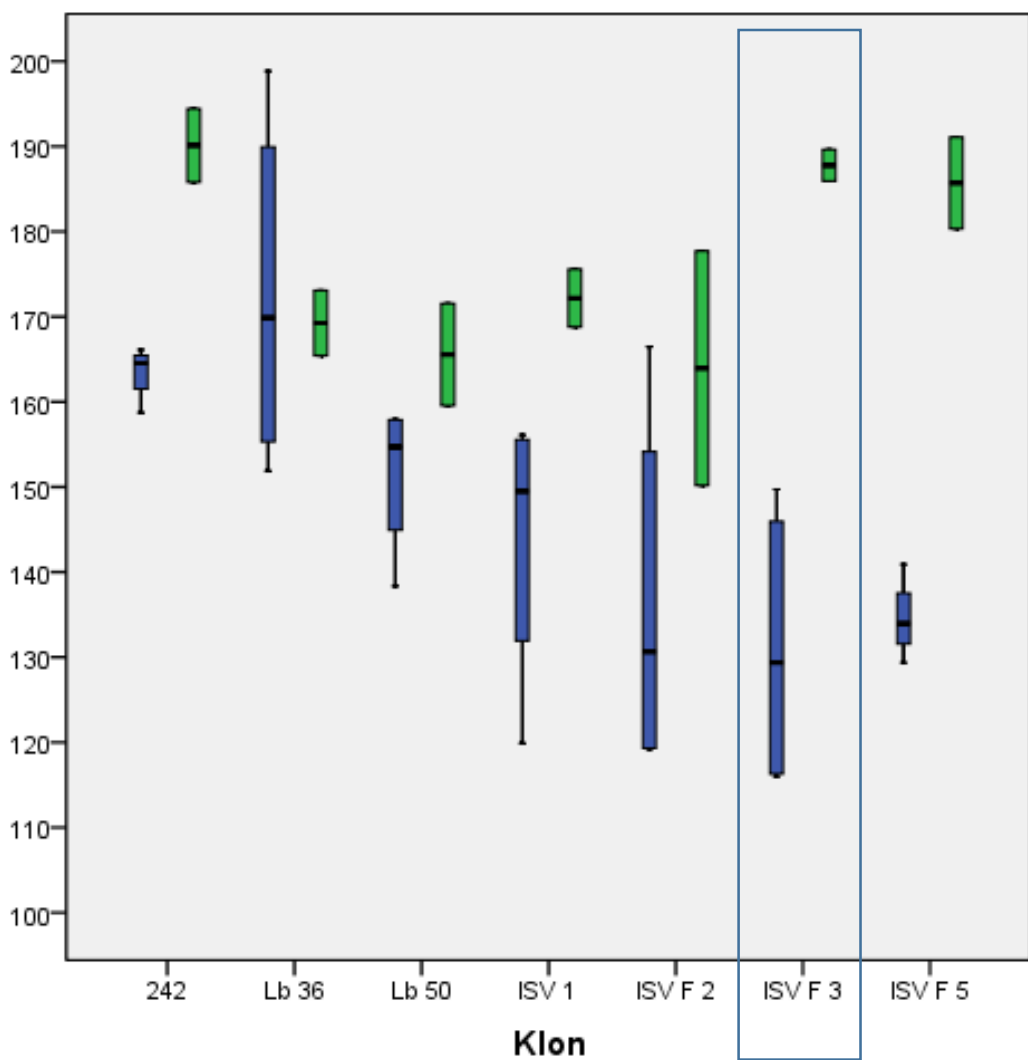
Drahtrahmen, 2,00 x 0,83 m (6000 St/ha)

Salurn, Buchholz, 750 m ü. M.

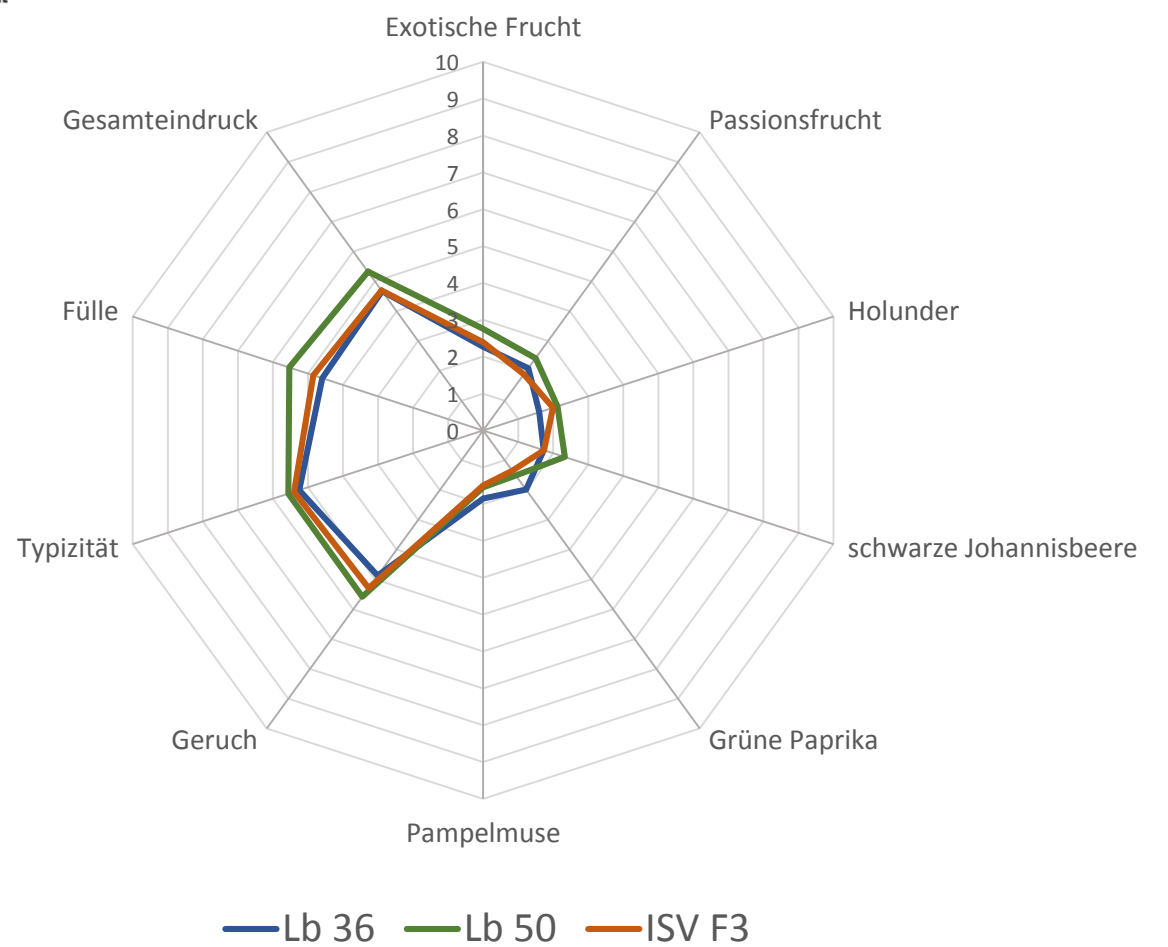
Drahtrahmen, 2,00 x 0,70 m (7100 St./ha)

Weinbauliche Besonderheiten:

Spätreifender, kleintraubiger, etwas lockerer Qualitätsklon, geringere Anfälligkeit an Botrytis und Essigfäule, geringes bis normales Ertragspotential, auch für frühreife, wärmere Sauvignonlagen geeignet.



■ Traubengewicht
■ Beerengewicht



Önologische Besonderheiten:

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

Klon	ISV F3		Lb 36		Lb 50	
	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N	Mittelwert	STABW.N
Zuckergradation Most (°KMW)	19,85	1,00	19,83	1,15	20,19	0,94
Gesamtsäure Most (g/l)	8,29	2,74	7,92	2,11	7,89	2,28
pH-Wert Most	3,23	0,17	3,19	0,14	3,19	0,17
HVS Most (mg/l)	177,50	57,71	163,00	54,32	154,82	43,12
Alkohol (%Vol.)	14,38	0,91	14,38	0,82	14,40	0,87
pH-Wert	3,36	0,10	3,25	0,12	3,30	0,15
Gesamtsäure (g/l)	6,67	1,08	6,97	0,99	6,67	1,07
Zuckerfreier Extrakt (g/l)	21,48	1,49	21,38	1,99	21,35	1,65
Weinsäure (g/l)	2,21	0,16	2,68	0,39	2,61	0,35
Äpfelsäure (g/l)	2,87	1,04	2,30	0,94	2,32	0,88