

# Primeurwein-Hefen 2008

Sorte: Cuvée Morillon/Muskateller

°KMW: 16,9  
Gesamtsäure g/L: 8,3  
pH: 3,12

Abb. 1, Gärdauer

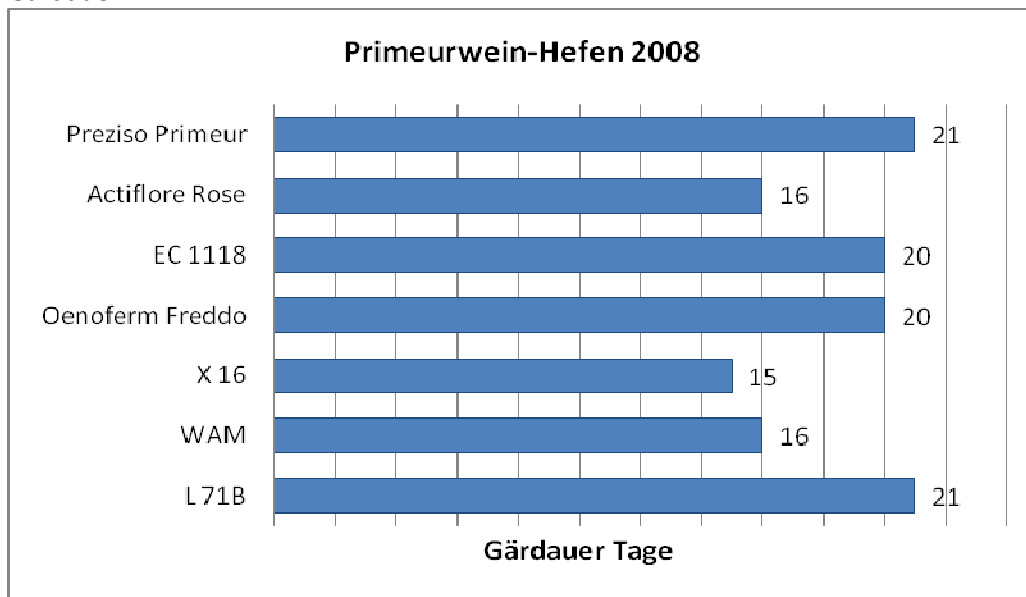


Abb. 2, Gärverlauf

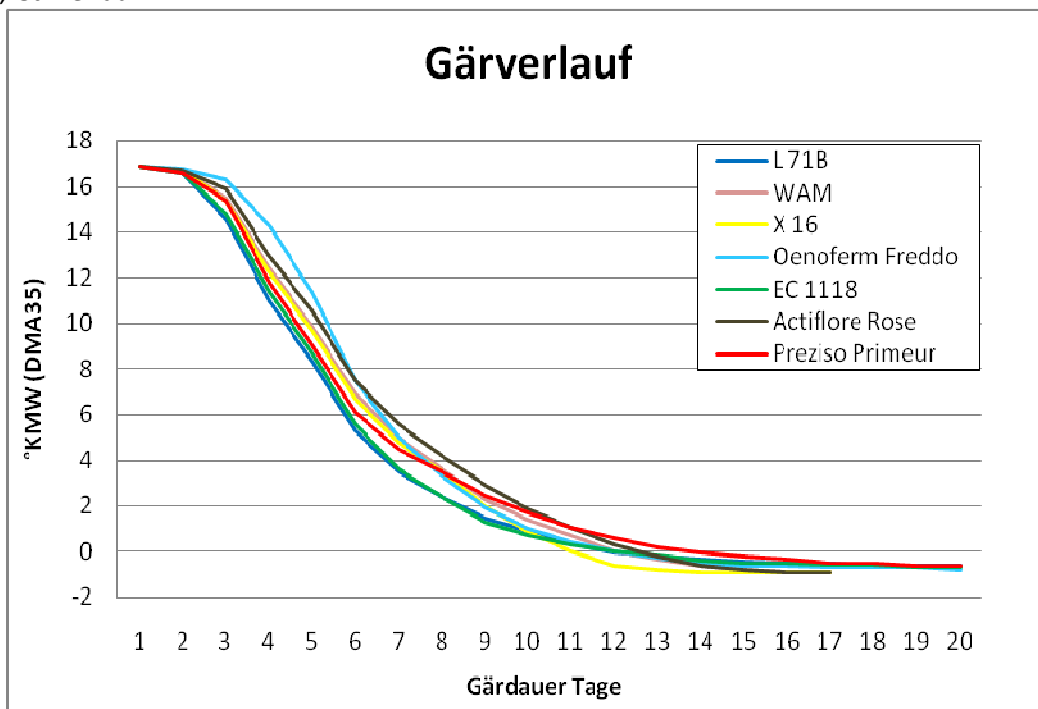
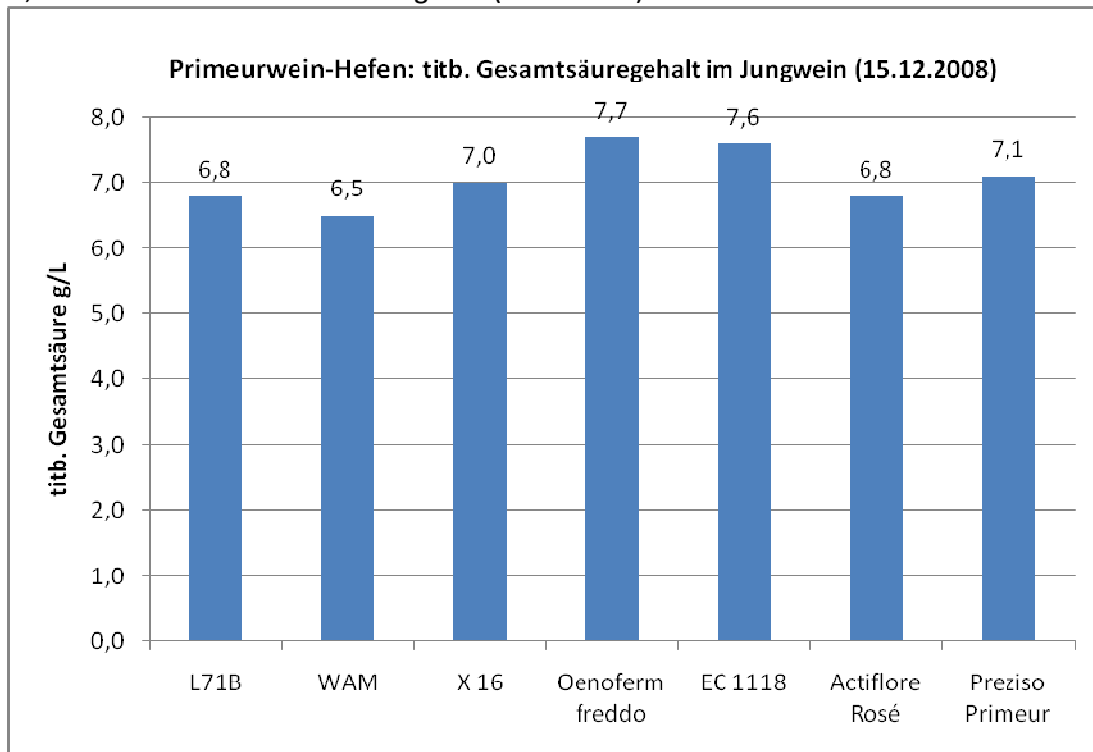


Abb. 3, Titrierbare Gesamtsäure im Jungwein (15.12.2008)



Tab. 1, Analysenwerte der fertigen Weine (Labor Landesweinbauverband)

	Alkohol %	Restzucker g/L	zuckerfr. Extrakt g/L	L Äpfelsäure g/L	Flüchtige Säure g/L
<b>L 71B</b>	11,4	3,8	17,8	3,2	0,3
<b>WAM</b>	11,5	1,8	17,0	3,2	0,4
<b>X 16</b>	11,5	1,6	17,7	3,5	0,4
<b>Oenoferm freddo</b>	11,4	2,2	18,7	4,0	0,4
<b>EC 1118</b>	11,4	2,7	18,4	3,9	0,4
<b>Actiflore Rosé</b>	11,5	1,6	16,1	3,3	0,4
<b>Preziso Primeur</b>	11,4	4,0	17,6	3,8	0,3

Abb.4, Verkostungsergebnis „Gesamteindruck“

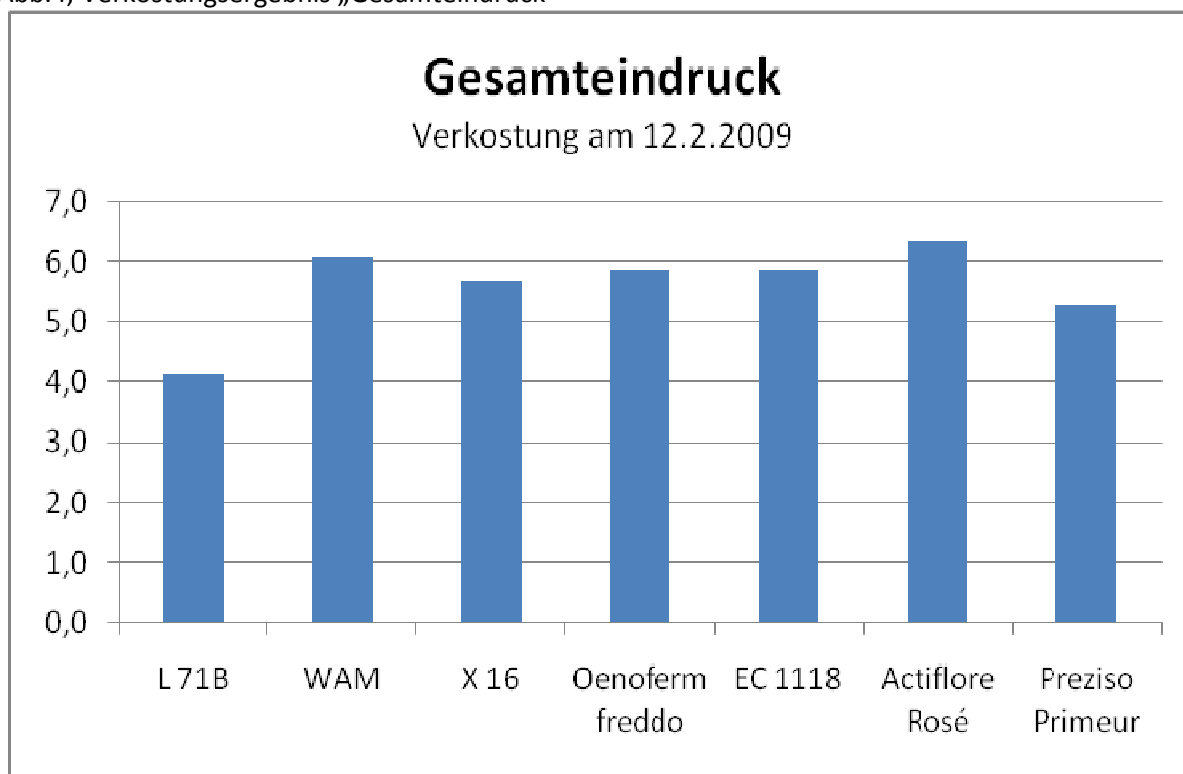


Abb. 5, Verkostungsergebnis „sensorisches Profil“

