

Grossherzogtum Luxemburg.



Ergebnisse
der
Mostuntersuchungen
des Jahrgangs

1919

veröffentlicht von dem
Distrikts- und Weinbauaufsichtskommissariat
in Grevenmacher.



GREVENMACHER
Obermosel-Zeitung (Inhaber Paul Faber)
1919.

Luxemburger Weinbaugebiet der Mosel und Sauer.

OOOOOO

Rückblick auf das Weinjahr 1919.

OOOOOO

Mit gut ausgereiftem Holzbestand und vielversprechendem Fruchtansatz kam die Rebe ins Frühjahr. Eine anfänglich rauhe Lenzwitterung verhinderte ein frühzeitiges Aufspringen der Rebknospen, wodurch drohender Spätfrostschaden verhindert wurde. Die der Blüte vorangehenden Wochen waren der Einleitung zu diesem höchst wichtigen Prozeß im Werden des Weines ziemlich günstig; ein um Johanni eintretender ungünstiger Witterungsumschlag verhinderte jedoch den normalen und raschen Verlauf dieses Vorganges und erzeugte einen «Zwiewachs» der Gescheine, der sich bis zur Traubenreife bemerkbar machte. Die unvollkommene Befruchtung dokumentierte sich deutlich dadurch, daß an vielen Trauben die einen Beeren sich bis zur Vollkommenheit ausbildeten, indes die andern nicht über Erbsendicke hinwegkamen. Dort wo sich die Blüte länger hinzog, wurde selbst ein starkes «Verreisen» der verblühten Gescheine festgestellt. Die Sommerwitterung war dem weitem Wachstum der Trauben abwechselnd günstig und ungünstig. Noch zu Anfang September waren die Aussichten so, daß man eine ganz zufriedenstellende Ernte erhoffen durfte, obschon die Entwicklung der Trauben gegen normale bis bessere Jahre um mehrere Wochen nachhinkte. Dem allmählig dann mit reichlicher Verspätung einsetzenden Reifeprozeß trat Mitte September *die Fäule* in geradezu erschreckender Ausdehnung in den Weg. Man hoffte, eine andauernde Witterungsaufbesserung werde dieser Kalamität eine Schranke setzen. Doch mit nichten. Und so traf man Ende September bereits die ersten Traubenwagen am Wege, nicht wohl, um die goldig-reife Bachusgabe zur Kelter zu bringen, sondern um den Teil des Behanges, der durch die Fäule zugrunde

gerichtet war, wegzuschaffen. (*Vorlese.*) Den Rest wollte man unter der Einwirkung eines günstigen Oktobers, welcher sich in frühern Jahren mitunter als letzter Helfer in der Not so vorzüglich bewährt hatte, bis zur vollkommenen Ausreife am Stocke belassen. Eine verfehlte Vorberechnung! Die Oktoberwitterung versagte gänzlich, indes die Fäule täglich weitere Kreise zog. Bereits am 10. Oktober mußte deswegen auf manchen Bännen mit der Hauptlese begonnen werden. Sie zog sich bis um Allerheiligen hinaus und die letzten heimfahrenden Traubenwagen wurden, wie dies wohl seit 30 Jahren nicht mehr der Fall gewesen, von handhohem Fröhschnee überrascht. Zur Stunde wo wir dies schreiben, ist auch die letzte Traube von der Kelter weg und läßt sich das Gesamtergebnis der Ernte mit annähernder Genauigkeit überblicken.

Quantitativ steht dasselbe um circa 1400 Fuder hinter dem vorjährigen zurück.

Qualitativ dürfte, obgleich stellenweise die Mostgrade etwas höher lagen, die 1919er Weinernte kaum jener vom vorigen Jahre gleichkommen, da, wie die nachstehende amtliche Analyse beweist, der Säuregehalt der diesjährigen Moste ein verhältnismäßig hoher gewesen ist.

Zu einem brauchbaren, in seinen bessern Proben sogar zu einem guten *Mittelwein* sind jedoch in der Zusammensetzung der 1919er Moste die erforderlichen Voraussetzungen gegeben.

Dies erkannte sofort der Handel, welcher ohne Zögern, direkt von der Kelter weg, namhafte Mengen Most zu sehr annehmbaren Preisen und zwar zu 1250—1500 Franken pro Fuder erwarb. Heute sind diese Preise schon höher gegangen und betragen die Angebote 1600—1700—1800 Franken pro Fuder. Es sind in der Hauptsache nur deutsche Weinhandlungen, die trotz der hohen Umrechnungskosten, Zollgebühren und Verbrauchssteuern die 1919er Obermoseler kaufen.

Wenn quantitativ sowohl als qualitativ das 1919er Weinjahr nicht die Hoffnungen erfüllte, die man auf dasselbe setzte, so ist dies in erster Linie der *ungünstigen Witterung* zuzuschreiben. An zweiter Stelle kommt allenfalls der massenhafte Befall der Reben durch den *Sauerwurm*, der auf einzelnen Bännen geradezu verheerend gehaust und die Ernte dezimiert hat. Das angelieferte Nikotin kam zu spät, und konnte den angedeuteten Sauerwurmfraß nicht verhüten. Von parasitären Krankheiten hat *der Aescherig* stellenweise und zwar dort, wo nicht vor der Blüte geschwefelt worden war, ebenfalls empfindlich geschädigt. *Die Blattfallkrankheit*, die übrigens im Monat Juni bedenkliche Ansätze zeigte, dehnte sich in der Folge nicht weiter aus, wurde auch durchweg durch ein zwei- bis dreimaliges Bespritzen abgewehrt. Wie im Jahre 1916 trat im Sommer 1919 infolge schroffer Temperaturstürze *der rote Brenner* in

zahlreichen Rebmarkungen mit ungemeiner Heftigkeit auf. Im Monat August lagen vereinzelt Distrikte unter der Einwirkung dieser Krankheit bereits ganz entblättert da. Die Ausreife des Traubenbehanges in diesen Lagen konnte begreiflicher Weise nicht in normaler Weise vonstatten gehen. Fügen wir noch hinzu, daß im Monat August ein böses Gewitter auf den Bännen von Wellenstein und Remich großen Hagel-schaden verursacht hat.

Grevenmacher, Mitte November 1919.

Der Distrikts- und Weinbauaufsichtskommissar,

Dr. MERSCH.

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grade Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Schengen :								
1	Langersack	Keuperkalk	Kleinberger	„	17. Oktober	„	64	16,3
2	Cholera	„	„	„	„ „	„	61	18
3	„	„	„	„	„ „	„	59	18,7
4	„	„	„	„	„ „	„	60	18,6
5	Aus em Berg	„	„	„	„ „	„	64	17
6	Wous	„	„	„	„ „	„	64	16,3
7	„	„	„	„	„ „	„	62	18
8	Op Event	„	„	„	„ „	„	60	18
9	Steifland	„	„	„	„ „	„	65	16,8
10	„	„	„	„	„ „	„	63	18
Remerschen :								
11	Reith	„	„	„	17. Oktober	„	60	14,5
12	Deltgen	„	„	„	„ „	„	64	14
13	Jungenberg	„	„	„	„ „	„	62	15,6
14	Auf Lill	„	„	„	„ „	„	63	16
15	Hinter der Kirche	„	„	„	„ „	„	61	16,2
Mondorf :								
16	Rosenberg	„	„	„	22. Oktober	„	61	18
17	„	„	„	„	„ „	„	61	15
18	Eneschte Wengert	„	„	„	„ „	„	56	18,5
19	Juck	„	„	„	„ „	„	60	17,6
20	Himmelacker	„	„	„	„ „	„	61	16
21	Lamert	„	„	„	„ „	„	61	17
Wintringen :								
22	Felsberg	„	„	„	15. Oktober	„	63	16,8
23	Evtinger	„	„	„	„ „	„	61	14
24	Scheuerfeld	„	„	„	„ „	„	50	19,8
25	Hoh	„	„	„	„ „	„	56	16

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grade Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Wintringen :								
26	Naulen	Keuperkalk	Kleinberger	„	15. Oktober	„	54	19
27	Hinter Fels	„	„	„	21. „	„	64	16
Schwebsingen :								
28	Hinter der Kirche	„	„	„	15. Oktober	„	54	19
29	Kolteschlach	„	Ruländer	„	„ „	„	70	12
30	„	„	„	„	„ „	„	74	10,5
31	„	„	Kleinberger	„	„ „	„	60	16,3
32	„	„	„	„	„ „	„	60	16,3
33	In der Gässel	„	„	„	17. „	„	63	15,8
34	Riehelter	„	„	„	„ „	„	62	16,3
Wellenstein :								
35	Hannert Zongen	„	„	„	14. „	„	60	18,5
36	Pletscheberg	„	„	„	„ „	„	67	13,5
37	Marnecker	„	„	„	„ „	„	61	16,5
38	Fulsched	„	„	„	21. „	„	60	18
39	Brauneberg	„	„	„	„ „	„	64	16,3
Bech-Kleinmacher :								
40	Hollig	„	„	„	14. Oktober	„	57	17,5
41	Oberer Lomeschter	„	„	„	„ „	„	58	18,4
42	Gruetberg	„	„	„	„ „	„	56	19
43	Raereberg	„	„	„	„ „	„	70	12
44	Gierbichel	„	„	„	„ „	„	61	17
45	Heuerbett	„	„	„	20. „	„	60	16
46	Enschberg	„	„	„	21. „	„	69	13,5
47	„	„	„	„	„ „	„	62	17,2
48	Fussloch	„	„	„	„ „	„	62	16,3
49	Beschecker	„	„	„	„ „	„	63	16

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grade Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Remich :								
50	Hasselt	Keuperkalk	Kleinberger	„	14. Oktober	„	63	13
51	Koenertsberg	„	„	„	15. „	„	60	15.3
52	Plentert	„	„	„	„ „	„	64	16
53	Aleberg	„	„	„	16. „	„	60	18
54	Primerberg	„	„	„	17. „	„	62	17
55	Versch. Lagen	„	„	„	„ „	„	62	17.5
56	Hinter der Kirche	„	„	„	20. „	„	61	17
57	Kurzebichel	„	„	„	21. „	„	67	16
58	Hanert Plentert	„	„	„	„ „	„	69	14.5
Stadbredimus :								
59	Differt	„	„	„	20. Oktober	„	69	14
60	Primerberg	„	„	„	„ „	„	70	14.3
61	Merf	„	„	„	„ „	„	64	17.6
62	Wolvergrouf	„	„	„	21. „	„	64	16
63	Rosenbusch	„	„	„	„ „	„	64	15.5
64	Unter der Heide	„	„	„	„ „	„	61	18.6
65	Unter der Fels	„	Riesling	„	„ „	„	65	18.3
66	Fels	„	„	„	„ „	„	69	14
67	Fels	„	Riesling	„	4. Novbr.	„	82	10
Greiveldingen :								
68	Wingertsberg	Muschelkalk	Kleinberger	„	14. Oktober	„	52	18.7
69	Hüttermühle	„	„	„	16. „	„	65	16
70	Dieffert	„	„	„	„ „	„	62	17.5
71	Binsberg	„	„	„	24. „	„	64	16.8
72	Keer	„	„	„	„ „	„	68	14.5
Lenningen :								
73	Lascheschweg	„	„	„	16. Oktober	„	54	18.2
74	Konvelt	„	„	„	„ „	„	62	16.7

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grafe Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Lenningen :								
75	Kockeberg	Muschelkalk	Kleinberger	"	22. Oktober	"	50	19,2
76	Lachen	"	"	"	" "	"	54	18,3
77	Versch. Lagen	"	"	"	23. "	"	65	16,3
Ehnen :								
78	Ehnerberg	"	"	"	11. Oktober	"	65	15
79	Meschfeschberg	"	"	"	" "	"	62	16,5
80	Bromelt	"	"	"	20. "	"	71	14,5
81	Stireberg	"	"	"	" "	"	68	15
82	Eich	"	"	"	" "	"	64	16
83	Stoüt	"	"	"	" "	"	65	15,7
84	Reisselt	"	"	"	" "	"	56	18,5
85	Neuenberg	"	"	"	" "	"	54	18,6
86	Burg	"	"	Roter Brenner	25. "	"	62	16
87	Scheiwer	"	"	"	" "	"	58	17
88	Kecker	"	"	"	" "	"	63	16,9
89	Acker	"	Riesling	"	26. "	"	68	15,4
90	Wusselt	"	Riesling	"	" "	"	70	14,8
91	Wusselt	"	"	"	28. "	"	72	14,2
Gostingen :								
92	Canacherberg	"	Kleinberger	"	15. Oktober	"	52	20
93	Burg	"	"	"	20. "	"	65	16,3
94	Teiterberg	"	"	"	" "	"	58	18,9
95	Kapenacker	"	"	"	" "	"	54	19,5
Niederdonven :								
96	Baueschberg	"	"	"	12. Oktober	"	54	19,7
97	Zwischen den Häusern	"	"	"	" "	"	62	17,5
98	Tuschacker	"	"	"	" "	"	60	18,5
99	Gefeberg	"	"	"	" "	"	58	18,7

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grade Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Wormeldingen :								
100	Neuenwingert	Muschelkalk	Kleinberger	„	8. Oktober	„	56	18.5
101	Weinbour	„	„	„	„ „	„	58	18
102	Pietert	„	„	„	„ „	„	62	17.5
103	Wousselt	„	„	Röter Brenner	10. „	„	64	17
104	Hinter den Häusern	„	„	„	„ „	„	65	16.8
105	Scholtesberg	„	„	„	„ „	„	65	16.8
106	Gaaschtwingert	„	Riesling	„	„ „	„	68	15.7
107	Elterberg	„	„	„	„ „	„	62	17.5
108	Fussloch	„	Riesling	„	15. „	„	68	15.7
109	Kiedert	„	„	„	„ „	„	58	18
110	Event	„	„	„	„ „	„	56	18.6
111	Tomn	„	„	„	„ „	„	58	18
112	Schéd	„	„	„	„ „	„	62	17
113	Mohrberg	„	„	„	„ „	„	60	17.8
114	Wourtelberg	„	„	„	20. „	„	62	17.5
115	Op der Wies	„	„	„	22. „	„	68	15
116	Remeschter	„	Riesling	„	„ „	„	70	13.6
117	Köppchen	„	„	„	28. „	„	72	13.2
118	„	„	„	„	„ „	„	75	13
119	Walenberg	„	Sylvaner	„	28. „	„	65	16
120	Gindten-Gart	Staatliche Versuchspartzen	Riesling	„	„ „	„	65	16.4
121	„ „	mit Amerikaner	Ruländer	„	4. Novbr.	„	62	17.5
Ahn :								
122	Aalgasse	„	„	„	6. Oktober	„	54	19
123	Elterberg	„	„	„	10. „	„	62	17.5
124	Steinkaul	„	„	„	„ „	„	60	18
125	Rechfeld	„	„	„	„ „	„	60	18
126	Nittelrot	„	„	„	„ „	„	61	18.5
127	Brëtfeld	„	„	„	„ „	„	60	18

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Faule)	Mostgewicht (Graue Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Ahn :								
128	Wackelterberg	Muschelkalk	Kleinberger	"	10. Oktober	"	65	17.5
129	Vogelsang	"	"	"	"	"	68	16.9
130	"	"	"	"	"	"	64	17
131	Palmberg	"	"	"	"	"	69	16
132	"	"	Riesling	"	"	"	70	15
Machtum :								
133	Hangenerberg	"	Kleinberger	"	12. Oktober	"	60	17.9
134	Rohrberg	"	"	"	"	"	54	18.5
135	Kommet	"	"	"	"	"	62	16.5
136	Onklaf	"	"	"	"	"	64	16
137	Kahleberg	"	"	"	16.	"	63	17
138	Gipsberg	"	"	"	"	"	56	18.5
139	Hangenerberg	"	"	"	18.	"	58	18
Grevenmacher :								
140	Leitschberg	Mergelkalk	Kleinberger	"	15. Oktober	"	60	18.5
141	Op Flohr	"	"	"	"	"	54	19
142	Pietert	"	"	"	"	"	61	18
143	Wenigfels	"	"	Roter Brenner	18.	"	62	17.8
144	Grouvenreck	"	"	"	"	"	57	17.9
145	Merlerberg	"	"	"	"	"	55	18.2
146	Niederweg	"	"	"	"	"	58	17.9
147	Fels	"	"	"	19.	"	62	17
148	Starkerd	"	"	"	"	"	58	18.7
149	Kelsbach	"	"	"	"	"	63	17
150	Fels	"	Riesling	Roter Brenner	"	"	65	15.6
151	"	"	Riesling	"	"	"	68	15
Manternach :								
152	Fels	Muschelkalk	Kleinberger	"	20. Oktober	"	54	19.5
153	Wengertsberg	"	"	"	"	"	56	18.5

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grade Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Mertert:								
154	Mertertter Berg	Mergelkalk	Kleinberger	.	19. Oktober	.	52	19
155	Meschberg	56	18,5
156	Rosenberg	60	18
157	Fussberg	54	18,5
158	Syrberg	60	17,9
159	Scheidberg	.	.	.	20. Oktober	.	65	16
Wasserbillig:								
160	Bocksberg	.	.	.	19. Oktober	.	57	18,5
161	Meschberg	55	19
162	Ellerberg	62	6,8
163	Moor	60	17,6
Moersdorf:								
164	Acker	Muschelkalk	.	.	17. Oktober	.	52	19,5
165	54	18,5
166	Heselberg	53	19
Born:								
167	Wangertsberg	52	20
168	54	18,5
169	58	18
Girst:								
170	Wangertsberg	52	20
Rosport:								
171	Gipsberg	56	18
172	Frumeschberg	65	17,5
173	Wangert	54	18,9
174	Hölt	62	18

Zusammenstellung.

Gemarkung	Anzahl der Proben	Mostgewicht nach Oechsle	Säure in Promille
Schengen	10	59 bis 65	16.3 bis 18.7
Remerschen	5	60 „ 64	13.5 „ 16.2
Wintringen	6	50 „ 64	16.0 „ 19.8
Schwebsingen	7	54 „ 74	10.5 „ 19.0
Bech-Kleinmacher	10	56 „ 70	12.0 „ 19.0
Wellenstein	5	60 „ 67	13.5 „ 18.0
Mondorf	6	56 „ 61	16.0 „ 18.5
Remich	9	60 „ 69	13.0 „ 18.0
Stadtbredimus	9	61 „ 82	10.0 „ 18.6
Greiveldingen	5	52 „ 68	14.5 „ 18.7
Lenningen	5	50 „ 65	16.3 „ 19.2
Ehnen	14	54 „ 72	14.5 „ 18.6
Gostingen	4	52 „ 65	16.3 „ 20.0
Niederdonven	4	54 „ 60	17.5 „ 19.7
Wormeldingen	22	56 „ 75	13.0 „ 18.5
Ahn	11	54 „ 70	15.0 „ 19.0
Machtum	7	54 „ 64	16.0 „ 18.5
Grevenmacher	12	54 „ 68	15.0 „ 19.0
Manternach	2	54 „ 56	18.5 „ 19.5
Mertert	6	52 „ 65	16.0 „ 19.0
Wasserbillig	4	55 „ 60	16.8 „ 19.0
Moersdorf	3	52 „ 54	18.5 „ 19.5
Born	3	52 „ 58	18.0 „ 20.0
Girst	1	52	20
Rosport	4	54 bis 65	17.5 „ 18.9

Zusammen 174 Proben mit einem Mostgewicht von 50 bis 82 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 10 bis 20 Promille; das Durchschnittsmostgewicht beträgt 58 Grad Oechsle, der Durchschnittsäuregehalt 15 Promille.



Eine weitere Klassifizierung der einzelnen Proben in aufsteigender Staffel ergibt folgendes Resultat :

Mostgewichte :

von 50 bis 54 Grad:	24 Proben
„ 55 „ 59 „	27 „
„ 60 „ 64 „	80 „
„ 65 „ 68 „	26 „
„ 69 „ 70 „	11 „
„ 71 „ 82 „	6 „
Zusammen	<u>174 Proben</u>

Säure :

von 10.0 bis 11 [‰] :	2 Proben
„ 11.1 „ 12 „	2 „
„ 12.1 „ 13 „	2 „
„ 13.1 „ 14 „	9 „
„ 14.1 „ 15 „	13 „
„ 15.1 „ 16 „	25 „
„ 16.1 „ 17 „	35 „
„ 17.1 „ 18 „	39 „
„ 18.1 „ 19 „	38 „
„ 19.1 „ 20 „	9 „
Zusammen	<u>174 Proben</u>

Mostgewichte frühreifer Sorten, festgestellt in Machtum am 2. September.

Reseda Muskat	75.0 Grad	10.5 Promille
Fein Riesling	68.0 „	13.3 „
Bouquetriesling	62.5 „	13.8 „
Madeleine royale	73.0 „	8.8 „
Frühgipfler	66.0 „	10.5 „
Goldriesling	71.0 „	10.4 „
Courtiller musquet. . . .	70.0 „	10.4 „
Rosenmuskat.	68.5 „	12.5 „