

GROSSHERZOGTUM LUXEMBURG

Ergebnisse  
der  
Mostuntersuchungen  
des Jahrgangs  
1927

veröffentlicht von der Weinbaustation in Remich



# Luxemburger Weinbaugebiet der Mosel und Sauer.

---

## Rückblick auf das Weinjahr 1927.



### Witterung.

Der Winter 1926 — 1927 war durchweg mild; das gut ausgereifte Holz konnte also ohne Schädigung in die neue Vegetationsperiode eintreten. Eine Reihe warmer Vorfrühlingsstage in der zweiten Hälfte April lockte die Knospen aus der Wolle. Der Mai brachte neben sonnigen Tagen zahlreiche Kälterückschläge, so besonders vom 12. bis zum 15. Am 27. Mai trat noch Spätfrost in Höhenlagen ein. Im allgemeinen wären die Temperaturen des Wonnemonates zu kühl. Es regnete sozusagen den ganzen Monat nicht, was die Entwicklung der Pilzkrankheiten wesentlich verzögerte. Der Monat Juni brachte im ersten Teil warme Witterung mit zahlreichen Gewittern. Das letzte Drittel jedoch, das den Blütevorgang begünstigen sollte, war nass-kalt. Die Temperaturen hielten sich nahezu eine ganze Woche zwischen 5 und 10 Grad Celsius. Der Monat Juli und die erste Hälfte des Monats August zeichneten sich durch warme, die Entwicklung der Trauben fördernde Witterung aus; leider wurden die Pilzkrankheiten durch zahlreiche Gewitterregen in ihrer Verbreitung und Schädigung begünstigt. Die erste Septemberwoche war noch warm und sonnig; von da ab verschwand jedoch die Sonne nahezu auf Monatsdauer; es regnete oft und stark, sodaß unter anderem auch die Feldfrüchte draußen teilweise verderben; es war nicht nur kühl, sondern gar kalt. Im Oktober trat dann wieder eine Besserung ein. Im letzten Drittel dieses Monats verzeichneten wir sogar anormal hohe Temperaturen.

### Vegetation des Rebstockes.

Der Knospenaustrieb war etwas früher als in Normaljahren. In der Zeit vom 25. bis 30. April hatten sich allgemein die ersten Knospenblättchen entfaltet. Der Fruchtansatz war nur mittel; er nahm überall mit absteigender Qualität der Lage nicht unwesentlich ab. In besseren Lagen konnte man zwischen 13 und 16 Gescheine am Stock zählen, in geringeren Lagen etwa 8 bis 10. Beim Riesling war der Fruchtansatz besser als beim Elbling. Vom 12. bis 15. Mai setzte ein empfindlicher Kälterückschlag ein, dem der Weinberg jedoch dank allgemeiner Bodentrockenheit ungeschädigt entging. Der Spätfrost vom 27. Mai verursachte nur vereinzelt Schaden auf Höhen oder in Niederungen. Am 2. Juni verheerte ein Gewitter mit Hagelschlag die Gemarkungen Bous, Stadtbredimus und Grelveldingen in katastrophaler Weise. Die Weinberge, die schon in lichtigem Grün prangten, wurden binnen 10 Minuten wieder in dürres Holz verwandelt. Der Herbst war vernichtet. Auch andere Gemarkungen, so Wellenstein, Remich, Ehnen, litten teilweise durch den Hagelschlag vom 2. Juni, doch waren die Schädigungen weit geringfügiger. Die tiefen Temperaturen des Monats Mai hatten zudem ein starkes Vergilben der Rebblätter zur Folge. Die Blüte fiel durchschnittlich auf den 28. Juni. Sie wurde durch nasskaltes Wetter im letzten Drittel Juni stark verzögert und auch geschädigt. Die Beeren fielen zum Teil ab, zum Teil blieben sie auch klein und kernlos. Was sich aber normal befruchtet hatte, entwickelte sich im Juli und August zu schönen Trauben. Eine ernste Vegetations- und Reifehemmung wurde durch die dreiwöchige Regenperiode im September verschuldet. Die Weinberge färbten sich gelb, das Blattwerk assimilierte nur sehr schwach, sodass die warmen Sonnenstrahlen des Monats Oktober nur zum geringsten Teil ausgenutzt wurden.

Die Lese begann in einzelnen Gemarkungen schon am 12. Oktober. Im Kanton Remich durchweg zwischen dem 19. und 30. Oktober. Um Allerheiligen war alles bis auf einige Rieslingparzellen geherbstet. Die Spätlese brachten wesentlich mehr Ertrag, weil die Mostausbeute höher wurde und sie zudem eine bessere Qualität lieferten. Die Holzreife ist in zahlreichen von Peronospora heimgesuchten Gemarkungen kaum befriedigend; in gutgepflegten Weinbergen jedoch, dank der günstigen Oktobersonne, immerhin befriedigend.

#### **Pilzschädigungen.**

In den Gemarkungen, wo ausnahmsweise starke Gewitterregen niedergingen, trat die Peronospora gegen den 10. Juli am Blattwerk und an den Trauben auf. Am 18. und 25. Juli erschienen noch stärkere Infektionen, denen stellenweise, 30, 50 Prozent und noch mehr der Trauben zum Opfer fielen. Unter diesem Peronosporabefall litten die meisten Gemarkungen des Kantons Remich, weiterhin besonders Mächum und Grevenmacher, während die Ortschaften Ahn, Wormeldingen und teilweise auch Ehnen gelinder davonkamen. Ende August befiel der Pilz die Triebspitzen und schädigte das einjährige Holz in der Entwicklung und Reife.

Das Oidium wurde ziemlich überall vom 27. Mai ab angetroffen. Einige warme Tage mit stark feuchter Luft genügten zur Entwicklung dieses Pilzes. Die Witterung der Monate Mai und Juni war für die systematische Bekämpfung dieses Pilzes leider nicht besonders günstig. Grösseren Schaden richtete das Oidium im August an.

Der rote Brenner befiel das junge Laub vom 2. Juni ab, gelegentlich der den Hagelschlag begleitenden Gewitterregen. Alle Weinberge, die vor diesem Datum gespritzt worden waren, blieben das ganze Jahr frei von «Sang». Die Schädigungen machten sich erst nach der Blüte bemerkbar, sodaß im allgemeinen das Jahr 1927 nicht als typisches Brenner-Jahr gelten kann.

Trotz ungünstiger Witterung im September hatten sich die Trauben vielerorts vortrefflich gesund erhalten. Dort aber, wo sich der Wurm auch nur einigermaßen eingeschlichen hatte, gingen sie zum Drittel oder gar zur Hälfte in Fäule über.

#### **Tierschädlinge.**

Dickmaulrüssler, Rebstecher und Kräuselkrankheit richteten nur vereinzelt Schaden an. Die Heuwurmmotten schwärmten zwischen dem 9. und 20. Mai. Der Flug war verzettelt. Bei regnerischer Witterung zur Blütezeit konnten aber auch die wenigen Heuwürmer namhaften Schaden verursachen. Den stärksten Flug der Sauerwurmmotten konstatierte man vom 25. bis 29. Juli. Die Würmer waren meist nur in geringer Zahl anzutreffen.

#### **Sonstige Schädigungen**

verursachte das schlechte Blütewetter im letzten Drittel Juni, sowie die anhaltende Regenperiode im Monat September. In vielen Gemarkungen hausten Stare, Amseln, Drosseln und Fasane. Die namhaftesten Ernteverluste sind auf das Verrieseln der Blüte, die außergewöhnlichen Peronosporaverheerungen und auf die durch anhaltende Regenfälle verursachte Traubenfäule zurückzuführen.

#### **Die Statistik**

ergibt für das Jahr 1927 ein Weinbergsareal von etwa 1508 Hektar, einen Gesamtertrag von 4462 Fuder Most oder rund 29,5 Hektoliter auf ein Hektar. Das durchschnittliche Mostgewicht der 140 untersuchten Proben beträgt 61 Grad Oechsle, die Säure 16,7 Promille. Hinsichtlich der Qualität erinnert der 1927er an seinen Vorgänger. Doch beträgt der Säuregehalt etwa 2—3 Promille mehr als im Jahre 1926. Nach bisherigen Untersuchungen dürfen die Jungweine des 27er Jahrganges unter die extraktreichsten Weine der letzten Jahre gerechnet werden.

Nach zuverlässigen Erhebungen wurden im Winter 26—27 etwa 54 Hektar Weinberg, hauptsächlich in Nebenlagen ausgerodet. Ein geringer Teil dürfte Neuanlagen abgeben, das Meiste aber für andere Kulturen verwendet werden. Mit gepfropften Reben wurden etwa 8 Hektar neu bepflanzt.

Remich, den 24. Dezember 1927.

Der Direktor der Weinbaustation

**N. Kieffer.**

## Das Weinverkaufsgeschäft im Jahre 1927.

— 22 —

Schon im Herbst 1926 machte sich eine sehr rege Nachfrage nach Jungwein bemerkbar. Anfänglich bot der Handel 2300—2500 Fr. pro Fuder Most; dann ging der Preis allmählich in die Höhe und stellte sich zu Ende des Jahres auf 3200 bis 3500 Fr. pro Fuder. Zu Neujahr war bereits ein erkleckliches Quantum 1926er in feste Hände übergegangen. Der Restbestand unverkaufter, vorjähriger Weine (1924er und 1925er) betrug schätzungsweise am 1. Januar 1927, 4000 Fuder; von dem im Herbst 1926 geernteten 3500 Fuder Wein, mochten zu genanntem Zeitpunkt noch etwa 3000 Fuder vorhanden gewesen sein, so daß das Total der noch lagernden Weine damals sich ungefähr auf 6500—7000 Fuder bezifferte. (1. Jan. 1927).

In den ersten Monaten des Jahres 1927 setzte besonders in älteren Weinen eine sehr rege Verkaufstätigkeit ein. Da der Termin, bis zu welchem luxemburgische, zur Sektfabrikation bestimmte Weine zu dem niederen Zollsatz von 20 Reichsmark pro 100 Kg. in Deutschland eingeführt werden durften, im Monat Februar erlosch, und man nicht wissen konnte, ob eine Verlängerung des provisorischen Zollvertrags zugestanden würde, (was inzwischen geschehen ist) griff der deutsche Sekthandel kräftig zu, um noch vor Toresschluß seinen Bedarf an luxemburgischen Obermoselweinen über die Grenze zu bringen. Die natürliche Folge dieser regen Nachfrage war ein allmähliches Anziehen der Preise, die für 1924er von 3500 auf 3800 Franken pro Fuder hochgingen. Große Mengen 1924er und 1925er wurden zu diesen Preisen von der deutschen Sektfabrikation bezogen. Auch der 1926er Jungwein bildete gleich zu Anfang des Jahres den Gegenstand reger Nachfrage, sowohl seitens des ausländischen, als auch des inländischen Weinhandels und der inländischen Wirtkundschaft. Nach seinem ersten Abstich wurde er durchweg mit 4000—4200—4500 Fr. pro Fuder bezahlt, und hielt dieser Preis auch in den folgenden Monaten ungeschmälert durch. Mit diesem Angebot konnten die Winzer sich zufrieden geben, und gingen auch während der ersten Jahreshälfte bedeutende Mengen Wein genannten Jahrgangs an fremde und inländische Käufer über.

Im Vorsommer machte sich eine vorübergehende Stille im Weinverkaufsgeschäft bemerkbar.

Die 1924er und 1925er Weine bezahlten sich damals mit 3800—4000 Franken; die 1926er Jungweine mit durchschnittlich 4000—4200 Franken pro Fuder.

Als der Verlauf der Traubenblüte, infolge ungünstiger Witterung, sich als sehr mangelhaft darstellte und einen unzufriedenstellenden Traubenansatz befürchten ließ, griff der Weinhandel erneut zu und räumte in den kommenden Monaten unter den noch vorhandenen Weinbeständen so kräftig auf, daß zu Herbst 1927 die Kelier bis auf ein kleines Quantum leergebrannt waren.

Der 1927er weckte gleich bei seinem Erscheinen das rege Interesse des Weinhandels. Trotz seiner kaum mit «mittel» (im Naturzustand) zu bewertenden Qualität, scheint er doch in der Hauptsache für den Handel «zweckentsprechend» zu sein und sich unter Anwendung des gesetzlichen Veredelungsverfahrens zu einer recht brauchbaren Handelsware ausbauen zu lassen.

Zur Stunde, wo wir dies schreiben, (Ende Dezember) sind bereits bedeutende Mengen 1927er in festen Händen. Zuletzt wurden vom Großhandel für diesen Wein 4500—4600 Franken pro Fuder (Naturwein) bezahlt. Inländische Weinfirmer und Weinwirte erwarben in der Hauptsache verbesserte Weine zum Preise von 4700 bis 5000 Franken pro Fuder. Einzelne Nebenproduktionsortschaften haben augenblicklich bereits ihre ganze Ernte verkauft. Hält die Kauflust in der bisherigen Weise an, dann dürfte vor Herbst 1928, ähnlich wie vor Herbst 1927, von dem vorgenannten Jahrgang nicht mehr vieles auf Lager sein.

Mit den Weinpreisen, wie sie in der letzten Zeit geboten werden, kann allerdings der Winzer zufrieden sein. Leider hat der letzte Herbst wiederum den größten Teil der Fässer leer gelassen und kaum die Hälfte eines Mittelsertrags heimgebracht. In dieser Hinsicht wird er sich somit auf bessere Zeiten vertrösten müssen.

*Unser Weinabsatzgebiet* hat sich in dem letzten Jahre gewissermaßen verschoben. *Deutschland* ist nämlich inzwischen wieder zum Hauptabnehmer unserer Weine hinaufgerückt und dies trotz der fast unerschwinglichen Weinzölle. Anfänglich beschränkte

sich der deutsche Handel auf den Kauf von Weinen, die zur Sektfabrikation bestimmt waren und unter Zollsicherung, zum Zollsatz von 20 Mark, eingeführt werden dürfen. Als in Deutschland im Laufe des Sommers die Weinpreise in die Höhe gingen, fand der dortige Weinhandel, daß er schließlich auch mit dem Zoll von 45 Reichsmark zurecht käme und bezog dann laufend Hunderte Fuder Wein unter diesen erschwerenden Einfuhrbedingungen.

Diese Tatsache, die als sehr erfreulich bezeichnet werden muß, gibt denen recht, die immer behaupteten, als begehrtestwertester Abnehmer unserer Obermoselweine müsse zweifellos nach wie vor der deutsche Weinhandel angesehen werden.

Aufgrund uns vorliegender Belege sind vom 1. Januar bis 1. Dezember des Jahres 1927 zirka 2350 Fuder Wein der Jahrgänge 1922, 1924 und 1926 aus Luxemburg nach Deutschland hinüberschafft worden. Hoffentlich findet auch in Zukunft unser Obermoselwein willige Aufnahme seitens des deutschen Weinhandels.

Belgien, unser wirtschaftliches Bruderland, ist mit dem Bezug luxemburgischer Weine offensichtlich ins Hintertreffen geraten. Solange die Bezugspreise für 1924er und 1926er Weine sich noch um 3500—3800 Franken pro Fuder bewegten, gingen aus dem luxemburgischen Weinbauggebiet nicht unbedeutende Mengen Wein über die belgische Grenze. Als aber die Weinpreise sommerüber bis zu 4500—4600 Franken pro Fuder hochgingen, flaute der Absatz allmählich ab, um schließlich bis auf Minimum zusammenzuschrumpfen. Ueber diese rückwärtige Bewegung des Weinverkaufs nach Belgien gibt nachstehende Aufstellung, die dadurch als vollständig zuverlässig angesehen werden kann, weil sämtliche nach Belgien versandten Weine von der Weinkontrolle nachgeprüft und attestiert werden müssen, die gewünschte Aufklärung.

Es gingen nach Belgien in den Monaten:

Januar . . . . .	127 Fuder Wein	
Februar . . . . .	136 Fuder Wein	
März . . . . .	89 Fuder Wein	
April . . . . .	69 Fuder Wein	
Mai . . . . .	56 Fuder Wein	
Juni . . . . .	70 Fuder Wein	
Juli . . . . .	40 Fuder Wein	
August . . . . .	82 Fuder Wein	
September . . . . .	45 Fuder Wein	
Oktober . . . . .	25 Fuder Wein	
November . . . . .	74 Fuder Wein	
Dezember . . . . .	64 Fuder Wein	
	<b>877 Fuder Wein</b>	

Total:  
**877 Fuder**  
 (gegenüber  
**2077 Fuder**  
 vom 1. Januar 1926  
 bis 1. Januar 1927

Unsern luxemburgischen Weinen wird im Innern Belgiens von billiger, geringwertigen Weinen des Auslands und der eigenen Fabrikation, eine erdrückende, mitunter illoyale Konkurrenz aufgehalst, gegen welche Erstere nicht aufzukommen vermögen. Und so gehen allmählich die großen Hoffnungen, die unsere Weinproduktion auf den Absatz ihrer Weine in Belgien setzte, allmählich zuschanden. Traurig, aber wahr! — *Der Inlandsverbrauch* an heimischen Weinen war im Jahre 1927 entschieden bedeutender als im Jahre 1926. Schätzungsweise dürften im Laufe des zu Ende gehenden 1927er Jahres hierlands zirka 1500—1600 Fuder luxemburgischer Wein konsumiert worden sein.

Dieser Verbrauch hätte sich noch viel umfangreicher gestaltet, wenn nicht fremdländische Weine, die über die Zollgrenzen und über Belgien geradezu hereinfluteten, unserer Landeskreszenz den Rang streitig gemacht hätten. *So kamen beispielsweise allein über Belgien im Jahre 1927 569 Fuder Wein ins Land*, ein Fremdenzufluß, der für ein Weinproduktionsland wirklich als beschämend angesehen werden muß.

Luxemburger, trinkt luxemburgischen Wein!

Alles in Allem: das Weinverkaufsgeschäft war im Jahre 1927 sehr belebt und räumte unter den vorhandenen Weinbeständen merklich auf. Seien wir der Hoffnung, daß es ihm in der Zukunft gelingen wird, alljährlich unsere ganze Kreszenz restlos aufzuarbeiten zum größtenteiligen Vorteil und zum Wohle unserer ganzen heimischen Weinproduktion.

Ehnen, Dezember 1927.

Der Weinkontrollleur.

**J. Weyrich.**

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Trauben- sorte	Behang, Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
<b>Schengen</b>							
1	Rosenberg	sandig	Elbling	Ertrag der ganzen	20. Oktober	67	17,0
2	Redlingen	"	"	Gemarkung durch-	20. Oktober	67	14,5
3	Cholera	Keuper	"	schnittlich 4-5	21. Oktober	65	16,3
4	Lampesack	"	"	Fuder pro Hektar.	26. Oktober	73	14,4
5	In der Fels	Muschelkalk	"	Ziemlich	27. Oktober	65	17,3
6	Rotwies	Keuper	"	Peronospora,	28. Oktober	61	17,0
7	Bongertswingert	"	"	bisweilen Oidium	3. November	71	14,2
8	Rodewingert	"	"		3. November	66	16,0
9	Wous	Muschelkalk	"		4. November	69	16,2
<b>Remerschen</b>							
10	Am Berg	Keuper	"	Verschiedene	20. Oktober	67	15,2
11	Op Jück	"	"	Lagen litten	18. Oktober	67	14,8
12	Bichingen	"	"	ziemlich unter	19. Oktober	61	17,0
13	Hemschel	"	"	Fäule und unter	20. Oktober	59	15,0
14	Kaffeberg	"	"	Peronospora.	23. Oktober	60	14,9
15	Neuberg	Mergel- keuper	"	Behang	25. Oktober	63	16,4
16	Jongeberg	Keuper	"	unter mittel.	25. Oktober	64	15,5
17	Döltgen	"	"		25. Oktober	65	17,0
18	Lietzberg	"	"		26. Oktober	63	17,6
19	Roudeberg	"	Riesling		27. Oktober	63	17,5
<b>Wintringen</b>							
20	Felsberg I	Gipskeuper	Elbling	Viel Peronospora-	20. Oktober	65	15,8
21	Felsberg II	"	"	schaden in zahl-	21. Oktober	61	17,0
22	Hohfels	Keuper	"	reichen Lagen	24. Oktober	61	17,1
23	In Pesch	"	"		25. Oktober	66	16,1
24	Gründchen	"	"		24. Oktober	57	15,4
25	Hommelsberg	"	"		24. Oktober	62	16,0
26	Rodrich	"	"		24. Oktober	60	16,8
27	Nauland	"	"		25. Oktober	61	16,7

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Trauben- sorte	Behang, Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
<b>Schwebsingen</b>							
28	Kolteschloch III	Keuper	Elbling	nikotiniert, gesund	19. Oktober	61	19,0
29	Lescheberg	Gipskeuper	"	"	21. Oktober	59	16,3
30	Brouch	Keuper	"	nikotiniert	21. Oktober	62	17,1
31	Kailchen	"	"	"	22. Oktober	59	17,0
32	Steilberg	Gipskeuper	"	nikotiniert Vollädigung	24. Oktober	70	16,0
33	Vor Fels	Keuperkalk	Pinot	"	24. Oktober	60	18,9
34	Rodresch	"	Elbling	nikotiniert	24. Oktober	60	18,4
35	Hinter Fels	"	"	"	24. Oktober	57	15,1
36	Rechelter	Keuper	"	"	25. Oktober	68	15,6
37	Hohberg	Gipskeuper	"	"	26. Oktober	61	16,4
38	Rechelter	Keuper	Riesling	"	31. Oktober	70	16,0
39	Steilberg	Gipskeuper	"	"	11. Novbr.	70	15,4
<b>Wellenstein</b>							
40	Ahneberg	Keuperkalk	Elbling	Durchschnittlicher	19. Oktober	63	17,2
41	Scheuerberg	"	Ruländer	Ertrag der	19. Oktober	58	17,0
42	Marnecker	Keuper	Elbling	Gemarkung etwa	19. Oktober	72	12,5
43	Lesefeld	"	Sylvaner	4 Fuder.	19. Oktober	67	14,7
44	Kappegruef	"	Elbling	Trauben der	24. Oktober	62	15,3
45	Eicher II	"	"	meisten Lagen	24. Oktober	59	14,3
46	Ahneberg	"	"	gesund	24. Oktober	60	15,7
47	Binschels	"	"	"	24. Oktober	65	15,2
48	Kurschels	"	"	"	26. Oktober	64	17,8
<b>Bech-Kleinmacher</b>							
49	Lommelschter	Keuperkalk	Elbling	Ertrag schwach	20. Oktober	61	15,7
50	Zehn	Keuper	"	unter mittel.	20. Oktober	60	15,6
51	Naumberg	"	"	Stellenweise	20. Oktober	64	15,8
52	Waler	Keuperkalk	"	viel Peronospora	20. Oktober	64	16,1
53	Retschelt	Keuper	"	"	21. Oktober	65	15,7
54	Op Zinkel	"	"	"	22. Oktober	60	16,7

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Trauben- sorte	Behang, Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
<b>Bech-Kleinmacher</b>							
55	Falkenberg	Keuper	Elbling	Ertrag schwach	22. Oktober	62	17,5
56	Weiler	Keuperkalk	"	unter mittel.	24. Oktober	60	17,3
57	Meiltgen	Keuper	"				
58	Galgenberg (rechts)	Keuperkalk	"	Stellenweise	27. Oktober	64	16,0
59	Fußloch	Keuper	"				
60	Niederfeld	"	Riesling	viel Peronospora	27. Oktober	66	19,0
<b>Remich</b>							
61	Mattenberg	Keuper	Elbling	In verschiedenen	21. Oktober	60	16,7
62	Hinter der Kirche	"	"		21. Oktober	67	14,4
63	Hasselt	"	"	Lagen ziemlich	25. Oktober	63	14,6
64	Uecht	"	"		25. Oktober	64	13,6
65	Primerberg	"	"	viel Traubenfäule,	26. Oktober	65	13,6
66	Rotenbusch	Mergel- keuper	"		"	55	17,1
67	Neunmorgen	Keuper	"	etwas Peronospora	"	62	17,2
68	Unter den Eichen	"	"		"	54	16,6
69	Fels	"	"	und Oidium	"	63	15,9
<b>Stadtbredimus</b>							
70	Goldberg	Keuper	"	$\frac{3}{4}$ der Gemarkung	24. Oktober	63	16,8
71	Wölwerguel	"	"	durch Hagelschlag	25. Oktober	65	14,5
72	Diefert	"	"	vernichtet	"	65	14,0
73	Hosbusch	"	"		"	62	15,2
74	Wira	"	"		"	61	13,1
<b>Greiveldingen</b>							
75	Herrenberg I	Muschelkalk	"	Teilweise	27. Oktober	62	16,7
76	Herrenberg II	"	"	Hagel-	27. Oktober	61	16,4
77	Hütte II	"	"	verwüstungen	27. Oktober	63	16,2
78	Ouet	"	"		30. Oktober	67	16,7
79	Hütte I	"	"		28. Oktober	64	16,3
80	Wengertsberg	"	"		30. Oktober	62	16,6



Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Trauben- sorte	Behang, Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mosigewicht (Tinal Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
<b>Bous</b>							
81	Alter Berg	Muschelkalk	Eibling	Hagel	25. Oktober	63	16,7
82	Kustem	"	"	"	26. Oktober	56	17,6
<b>Erpdingen</b>							
83	Baetzeberg	Keuper	"	Hagel,	25. Oktober	58	17,2
84	Vorberg	"	"	wenig	25. Oktober	62	14,4
85	Moschelt	"	"	Krankheiten	25. Oktober	65	12,8
<b>Ehnen</b>							
86	Kauf	Muschelkalk	gem. Satz	gering verhagelt	12. Oktober	52	19,0
87	Scheiver	"	"	mittel	14. Oktober	54	18,2
88	Burg	"	"	"	14. Oktober	55	18,5
89	Ehmerberg	"	"	"	23. Oktober	58	17,5
90	Stireberg	"	"	"	23. Oktober	60	18,2
91	Acker	"	1/2 Riesling	"	26. Oktober	61	17,8
92	Wousselt	"	"	befriedigend	29. Oktober	70	18,5
<b>Wormeldingen</b>							
93	Op der Wies	"	1/2 Riesling	mittel	17. Oktober	56	18,5
94	Alenberg	"	"	"	17. Oktober	58	18,2
95	Niedert	"	Eibling	"	18. Oktober	52	18,5
96	Weinbour	"	1/2 Riesling	"	18. Oktober	62	17,5
97	Remeschter	"	Riesling	befriedigend	20. Oktober	65	16,8
98	Walenberg	"	Sylvaner	"	12. Oktober	60	14,5
99	Pietert	"	1/2 Riesling	"	19. Oktober	55	18,0
100	Peteschwinger	"	"	"	19. Oktober	65	17,0
101	Scholtesberg	"	Riesling	"	19. Oktober	62	18,5
102	Koopp	"	"	"	20. Oktober	72	17,0
103	Dreiborn	"	1/2 Riesling	"	2. Novbr.	60	17,5
<b>Ahn</b>							
104	Streifer	"	gem. Satz	"	16. Oktober	54	19,0
105	Steinkaul	"	Eibling	"	16. Oktober	60	17,5
106	Oöt	"	"	"	18. Oktober	55	18,0

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Trauben- sorte	Behang, Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
<b>Ahn</b>							
107	Algasse	Muschelkalk	gem. Satz	befriedigend	18. Oktober	62	16,8
108	Palmberg I	"	Riesling	"	18. Oktober	68	17,0
109	Palmberg II	"	"	"	18. Oktober	71	16,8
<b>Machtum</b>							
110	Onglaf	"	gem. Satz	mittel	17. Oktober	52	19,0
111	Gipsberg	"	"	"	17. Oktober	55	16,2
112	Frimberg	"	"	"	18. Oktober	60	17,5
113	Hangenerberg	"	Sylvaner	"	18. Oktober	58	18,0
<b>Niederdonven</b>							
114	Tuschacker	"	Eibling	mittel	14. Oktober	55	17,5
115	Baeschberg	"	"	unter mittel	14. Oktober	50	19,0
116	Geleberg	"	gem. Satz	"	17. Oktober	62	18,0
117	In der Bach	"	"	mittel	17. Oktober	65	17,0
<b>Grevenmacher</b>							
118	Kelsbach	"	gem. Satz	mittel	17. Oktober	62	17,5
119	Grovenrück	"	Eibling	"	17. Oktober	52	19,0
120	Roudeberg	"	"	"	17. Oktober	55	18,0
121	Leitschberg	"	gem. Satz	befriedigend	18. Oktober	60	16,8
122	Pietert	"	1/2 Riesling	"	"	65	17,5
123	Wenigfels	"	"	"	"	62	16,8
124	Merelberg	"	Eibling	mittel	"	58	18,0
125	Fels I	"	Riesling	befriedigend	"	70	17,0
126	Fels II	"	"	"	"	72	17,0
<b>Mertert</b>							
127	Scheidberg	"	gem. Satz	unter mittel	14. Oktober	55	16,8
128	Kampberg	"	Kleinberg	"	18. Oktober	58	16,0
129	Syrberg	"	"	"	"	52	17,5
130	Moor	"	"	mittel	"	62	17,0

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Trauben- sorte	Behang, Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
	<b>Wasserbillig</b>						
131	Bocksberg I	Muschelkalk	Eibling	mittel	14. Oktober	55	18,0
132	Bocksberg II	"	gem. Satz	"	15. Oktober	60	16,8
133	Moor	"	"	unter mittel	"	62	17,0
134	Fußberg	"	"	mittel	"	60	17,5
135	Geißberg	"	"	"	"	53	18,5
	<b>Mörsdorf</b>						
136	Acker	"	Kleinberger	unter mittel	12. Oktoer	52	19,0
137	Flour	"	"	"	17. Oktober	50	18,5
138	Heselberg	"	"	"	17. Oktober	58	18,0
	<b>Born</b>						
139	Wangertsberg	"	Kleinberger	unter mittel	14. Oktober	55	17,8
	<b>Rosport</b>						
140	Hinter der Hölz	"	gem. Satz	unter mittel	18. Oktober	60	17,5

## Anhang.

Mostproben von Sorten, die nur vereinzelt angebaut werden, oder deren Erträge nur gering waren (Neuanlagen), können nicht zur allgemeinen Statistik zählen, da hierdurch ein falsches Durchschnittsergebnis geschaffen würde. Einzelne solcher Proben heben wir interessehalber als Nachtrag zu obigen Ausführungen hervor.

Gemarkung und Lage	Bodenart	Sorte	Behang usw.	Datum der Lese	Mostgewicht	Säure
<b>Schengen</b>						
1. Redlingen	sandig	Auxerrois	Neuanlage	18. Oktober	72	11,5
2. Stey	Muschelkalk	Pinot noir	1 Hotte p. Ar	8. November	77	14,0
<b>Schwebsingen</b>						
3. Letscheberg	Gipskeuper	Ruländer	Neuanlage	20. Oktober	87	15,5
4. Kolteschloch I	Keuper	Rotwein	Beh. gering gering	21. Oktober	86	12,1
<b>Wellenstein</b>						
5. Eicher	Keuper	Elbling	Behang gut	19. Oktober	70	15,1
<b>Remich</b>						
6. Weinbaustation	"	Ruländer X Geisenheim	unter mittel	4. Novbr.	79	15,7
7. idem	"	Elbling X 3309	stark mittel	14. Novbr.	69	16,6
8. idem	"	Elbling ungepfropft	gut	4. Novbr.	57	16,7
<b>Wormeldingen</b>						
9. Versuchsweinberg	Neuanlage im 3. Jahr Muschelkalk	Riesling gepfropft	Stockertrag durchschn. 360 Gr.	28. Oktober	70	16,3
10. idem	"	Traminer gepfropft		23. Oktober	82	12,1
<b>Grevenmacher</b>						
11. Versuchsweinberg	Neuanlage im 4. Jahr Muschelkalk	Pinot blanc gepfropft	2,8 Fuder per Hektar	28. Oktober	85	14,5
12. idem	"	Auxerrois bl. gepfropft	2,8 Fuder per Hektar	"	74	11,0
13. idem	"	Ruländer gepfropft	1,35 Fuder per Hektar	"	74	13,5

## Zusammenstellung

Gemarkung	Anzahl der Proben	Mostgewichte nach Oechsle	Säuren in Promille
Schengen . . . . .	9	65—73	14,2—17,3
Remershen . . . . .	10	59—67	14,8—17,6
Wintringen . . . . .	8	57—65	15,4—17,1
Schwebsingen . . . . .	12	57—70	15,1—19,0
Bech-Kleinmacher . . . . .	12	55—66	14,6—19,0
Wellenstein . . . . .	9	58—72	12,5—17,8
Remich . . . . .	9	54—67	13,6—17,2
Stadtbredimus . . . . .	5	61—65	13,1—16,8
Bous . . . . .	2	56—63	16,7—17,6
Erpeldingen . . . . .	3	58—65	12,8—17,2
Greiveldingen . . . . .	6	61—67	16,2—16,7
Ehnen . . . . .	7	52—70	17,5—19,0
Wormeldingen . . . . .	11	52—72	14,5—18,5
Ahn . . . . .	6	54—71	16,8—19,0
Machtum . . . . .	4	52—60	16,2—19,0
Niederdonven . . . . .	4	50—65	17,0—19,0
Grevenmacher . . . . .	9	52—72	16,8—19,0
Mertert . . . . .	4	52—62	16,0—17,5
Wasserbillig . . . . .	5	53—62	16,8—18,5
Mörsdorf . . . . .	3	50—58	18,0—19,0
Born . . . . .	1	55	17,8
Rosport . . . . .	1	60	17,5

140 Proben

mit einem Mostgewicht nach Oechsle von 50—73 Grad  
und einem Säuregehalt von 12,5—19,0 Promille.

Durchschnittsmostgewicht sämtlicher Proben: 61 Grad.  
Durchschnittssäuregehalt sämtlicher Proben: 16,7 Promille.

Die in aufsteigender Staffel erfolgte Klassifizierung der umstehend bezeichneten 140 Proben ergibt folgendes Resultat:

### A. Mostgewichte.

von 50—60 Grad Oechsle	57 Proben = 40,7 %
von 61—70 „ „	77 Proben = 55,0 %
von 71—80 „ „	6 Proben = 4,3 %
Insgesamt	140 Proben 100,0 %

### B. Säuren.

von 12,0—13 Promille	2 Proben = 1,4 %
von 13,1—14 „	4 Proben = 2,9 %
von 14,1—15 „	15 Proben = 10,7 %
von 15,1—16 „	23 Proben = 16,4 %
von 16,1—17 „	42 Proben = 30,0 %
von 17,1—18 „	34 Proben = 24,3 %
von 18,1—19 „	20 Proben = 14,3 %
Insgesamt	140 Proben 100 %

## Ertrag der Mosternte des Jahres 1927.

Gemeinde	Sektion	Fuderzahl nach		Hektarertrag in Fuder per		Weinbergs- fläche in Ha. nach Gemeinde
		Ortschaft	Gemeinde	Ortschaft	Gemeinde	
<b>Betzdorf</b>	Mensdorf . . . . .	keine	Ernte			0,28
	<b>Bous</b>	Bous . . . . .	5,0	106,5	0,2	1,8
<b>Bürmeringen</b>	Erpeldingen . . . . .	100,0		3,4		
	Rolling-Assel . . . . .	1,5		0,3		
	Bürmeringen . . . . .	7,0	19,0	1,7	1,2	16,00
	Emeringen . . . . .	2,0		1,0		
<b>Dalheim</b>	Elvingen . . . . .	10,0		1,0		
	Dalheim . . . . .	keine	Ernte			2,20
<b>Echternach</b>	Weltringen . . . . .					
	Echternach . . . . .	0,110	0,110	0,2	0,2	0,55
<b>Flaxweiler</b>	Niederdonven . . . . .	172,0	245,0	2,8	2,1	117,50
	Oberdonven . . . . .	40,0		2,9		
	Gostingen . . . . .	30,0		0,7		
	Beyren . . . . .	3,0		3,0		
<b>Grevenmacher</b>	Grevenmacher . . . . .	325,0	325,0	3,2	3,2	100,00
	Lenningen . . . . .	62,0	72,0	2,8	1,8	39,00
<b>Manternach</b>	Canach . . . . .	10,0		0,6		
	Manternach . . . . .	3,5	10,0	0,9	1,0	10,50
<b>Mertert *</b>	Lellig . . . . .	3,0		0,9		
	Münschecker . . . . .	3,5		1,1		
<b>Mompach</b>	Mertert . . . . .	72,5	85,0	1,6	1,5	57,50
	Wasserbillig . . . . .	12,5		1,0		
<b>Mondorf</b>	Born . . . . .	6,0	8,3	0,6	0,5	16,55
	Mörsdorf . . . . .	1,7		0,3		
	Bursdorf . . . . .	0,6		1,7		
	Givenich . . . . .	—		—		
<b>Remerschen</b>	Mondorf . . . . .	4,5	8,0	0,5	0,5	15,00
	Elvingen . . . . .	3,5		0,6		
<b>Remich</b>	Remerschen . . . . .	275,0	645,0	2,7	3,1	207,00
	Schengen . . . . .	200,0		3,6		
	Wintringen . . . . .	170,0		3,3		
<b>Rosport</b>	Remich . . . . .	250,0	250,0	3,7	3,7	66,50
	Rosport . . . . .	15,0	18,5	1,8	1,5	12,30
<b>Schüttringen</b>	Girst . . . . .	3,0		1,1		
	Hinkel . . . . .	0,5		0,5		
<b>Stadtbredimus</b>	Uebersyren . . . . .	keine	Ernte			0,50
	Stadtbredimus . . . . .	75,0	175,0	1,1	1,4	122,60
<b>Waldbredimus</b>	Greiveldingen . . . . .	100,0		2,0		
	Waldbredimus . . . . .	2,0	10,0	0,2	0,4	23,50
<b>Wellenstein</b>	Trintingen, Ersingen, Roedt . . . . .	8,0		0,4		
	Wellenstein . . . . .	400,0	1220,0	3,9	4,0	306,10
<b>Wormeldingen</b>	Bech-Kleinmacher . . . . .	520,0		4,0		
	Schwebsingen . . . . .	300,0		4,2		
	Wormeldingen . . . . .	360,0	1182,0	4,0	3,8	307,30
	Oberwormeldingen . . . . .	120,0		3,4		
	Ehnen . . . . .	152,0		3,0		
	Ahn . . . . .	350,0		4,4		
	Machtum . . . . .	200,0		3,8		
Total . . . . .			4379,41		2,96	1480,38
<b>Ausland auf luxemburgischem Gebiet . . . . .</b>			82,8			28,—
Total . . . . .			4462,21			1508,38

\* Gemarkung Wasserbillig: Luxemburgischer Besitz diesseits: 12,25 Hektar  
 Deutscher Besitz diesseits: 15,00 Hektar  
 Luxemburgischer Besitz jenseits: 10,07 Hektar