

MOSTSTATISTIK

1956

VERÖFFENTLICHUNG DER STAATLICHEN WEINBAUSTATION

UND DER WEINKONTROLLE IN REMICH

1.Dezember 1956

Lesedaten vom 1956er Herbst.

Traubensorte	Lesebeg inn	Periode der	Hauptlese	Leseschluss
Riesling x Sylvaner (Müller-Thurgau)	2.0ktober	8.0ktober	2 13.0ktober	19.0ktober
Ruländer	8.0ktober	10.0ktober	- 20.0ktober	30.0ktober
Auxerrois	10.0ktober	17.0ktober	- 25.0ktober	30.0ktober
Elbling	8.0ktober	17.0ktober	- 25.0ktober	30.0ktober
Pinot blanc	12.0ktober	18.0ktober	- 26.0ktober	6.November
Traminer	16.0ktober	23.Oktober	- 26.0ktober	30.0ktober
Sylvaner	23.0ktober	25.0ktober	- 30.0ktober	6.November
Riesling	30.0ktober	5.November	- 10.November	16.November
	A control of the cont			

Ergebnisse

der Mostuntersuchungen des Jahrgangs 1956.

Durchschnittswerte.

Von der Weinbaustation und der Weinkontrolle Remich wurden insgesamt 708 Moste auf spezifisches Gewicht und Säuregrad untersucht. Davon bilden 663 Proben die Basis bei der Errechnung der nachfolgenden Minima, Maxima sowie der Mittelwerte unseres Weinbaugebietes.

ELBLING

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 157 Proben mit einem Mostgewicht von 42 bis 59 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 13,3 bis 20,9 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 53,1 Grad Mittlerer Säuregehalt: 16,2 Promille

Klassifizierung

a) Nach Mostgewichten:

Bis 45 Grad incl. = 3 % Von 45 - 50 Grad " = 16 % Von 50 - 55 Grad incl. = 56 % Ueber 55 Grad = 25 %

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis 14 Promille = 6,5 %Von 14,1 - 15 Promille = 14 % Von 15,1 - 16 Promille = 28 % Von 16,1 - 17 Promille = 24 % Von 17,1 - 18 Promille = 16,5 %Von 18,1 - 19 Promille = 8 % Von 19,1 - 20 Promille = 1,5 %Ueber 20 Promille = 1,5 % Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 133 Proben mit einem Mostgewicht von 55 bis 71 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 6,9 bis 10,3 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 63,8 Grad
Mittlerer Säuregehalt: 8,6 Promille

Klassifizierung

a) Nach Mostgewichten:

Von 55 - 60 Grad incl. = 11 % Von 60 - 65 Grad " = 61,5 % Von 65 - 70 Grad " = 25 % Ueber 70 Grad = 2,5 %

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis 7 Promille = 0,5 % Von 7,1 - 8 Promille = 22,5 % Von 8,1 - 9 Promille = 53,5 % Von 9,1 - 10 Promille = 20,5 % Ueber 10 Promille = 3 %

RIESLING

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 152 Proben mit einem Mostgewicht von 47 bis 65 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 14,1 bis 21,9 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 55,2 Grad Mittlerer Säuregehalt: 17,6 Promille

Klassifizierung

a) Nach Mostgewichten:

Bis 50 Grad incl. = 7 %
Von 50 - 55 Grad incl. = 48 %
Von 55 - 60 Grad incl. = 40 %
Von 60 - 65 Grad incl. = 5 %

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis 15 Promille = 4,5 %
Von 15,1 - 16 Promille = 15 %
Von 16,1 - 17 Promille = 18 %
Von 17,1 - 18 Promille = 19 %
Von 18,1 - 19 Promille = 22 %
Von 19,1 - 20 Promille = 13 %
Von 20,1 - 21 Promille = 5,5 %
Ueber 21 Promille = 3 %

AUXERROIS

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 93 Proben mit einem Mostgewicht von 52 bis 65,5 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 8,2 bis 13,2 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 58,5 Grad Mittlerer Säuregehalt: 10,9 Promille

<u>Klassifizierung</u>

a) Nach Mostgewichten:

Bis 55 Grad incl. = 13 % Von 55 - 60 Grad " = 60 % Von 60 - 65 Grad " = 24 % Ueber 65 Grad = 3 %

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis 9 Promille = 4 %

Von 9,1 - 10 Promille = 10 %

Von 10,1 - 11 Promille = 34,5%

Von 11,1 - 12 Promille = 34,5%

Von 12,1 - 13 Promille = 16 %

Ueber 13 Promille = 1 %

$R\ U\ L\ \ddot{A}\quad N\ D\ E\ R$

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 45 Proben mit einem Mostgewicht von 59 bis 73 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 8,5 bis 14,1 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 67,3 Grad
Mittlerer Säuregehalt: 12 Promille

Klassifizierung

a) Nach Mostgewichten:

Bis 60 Grad incl. = 4 % Von 60 — 65 Grad " = 20 % Von 65 — 70 Grad " = 67 % Ueber 70 Grad = 9 %

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis 10 Promille = 2 % Von 10,1 - 11 Promille = 22 % Von 11,1 - 12 Promille = 20 % Von 12,1 - 13 Promille = 38 % Von 13,1 - 14 Promille = 16 % Ueber 14 Promille = 2 %

PINOT BLANC

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 25 Proben mit einem Mostgewicht von 55 bis 69,5 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 9,9 bis 14,8 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 62,5 Grad Mittlerer Säuregehalt: 12,8 Promille

SYLVANER

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 33 Proben mit einem Mostgewicht von 48 bis 62,5 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 11 bis 16,8 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 53,6 Grad Mittlerer Säuregehalt: 13,4 Promille

TRAMINER

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 25 Proben mit einem Mostgewicht von 64 bis 75 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 7,7 bis 12,2 Promille.

Mittleres Mostgewicht: 69,8 Grad
Mittlerer Säuregehalt: 10,4 Promille

GESAMT ÜBERSICHT

	Grad Oechsle			Gesamtsäure Promille		
Sorte	Mittel	Minim	a Maxima	Mittel	Min i ma	Maxima
						
Elbling	53,1	42	59	16,2	13,3	20,9
Riesling x Sylvaner	63,8	55	71	8,6	6,9	10,3
Riesling	55,2	47	65	17,6	14,1	21,9
Auxerrois	58,5	62	65 , 5	10,9	8,2	13,2
Ruländer	67,3	59	73	12,0	ô , 5	14,1
Pinot blanc	62,5	55	69,5	12,8	9,9	14,8
Sylvaner	53,6	48	62,5	13,4	11,0	16,8
Traminer	69,8	64	75	10,4	7,7	12,2

Die geernteten Mostmengen nach Traubensorten werden auf Grund der Resultate der jüngsten Rebflächen-Erhebung vom 15.September 1956 aufgestellt.Da diese noch nicht vorliegen sind die nachfolgenden Jahrgangsmittelwerte des gesamten Weinbaugebietes als proviserisch zu betrachten:

> Mostgewicht : ca 58 Grad Oechsle Gesamtsäure : ca 14 Promille

Voraussichtliche Mittelwerte aller Scrten, ausschliesslich Elbling.

Mostgewicht : ca 60 Grad Oechsle Gesamtsäure : ca 12,7 Promille

N.B. Wir werden zu gegebener Zeit die genauen Werte sowie die Erntemenge des 1956 ers veröffentlichen.

V ergleiche.

Durchschnittliche Werte nach Traubenscrten.

	Mittel				M i t t e 1			
Jahr	Sorte	Mostgewicht Grad	Säure Promille	Sorte	Mostgewicht Grad	Säure Promille		
1936	Elbling	50,5	17,2	Riesling	56,2	17,4		
1939	11	45,4	17,0	2.5	57,1	15,3		
1950	11	46,4	15,2	11	64,5	13,1		
1954	11	50,7	16,5	11	55 , 7	16,3		
1956	12	53,1	16,2	1 1	55,2	17,6		
1936	Riesl.xSylv	. 58,5	9,4	Auxerrois	60,1	12,7		
1939	Ħ	62,1	10,5	11	57,2	13,5		
1950	11.	51,3	10,4	F (%)	57,4	11,1		
1954	\$ 14 .	59,1	9,0	st	57,1	11,9		
1956	tt.	63,8	8,6	18	58,5	10,9		
1936	Sylvanor	54,2	14,8	Pinot blanc	58,9	14,2		
1939	11	50,8	14,0	F6	57,6	15,0		
1950	93.	55 , 6	12,7	"	56,5	13,2		
1954	11	54,0	14,4	11	60,7	13,0		
1956	16	53,6	13,4	11	62,5	12,8		
1936	Traminer	69,1	12,6	Ruländer	65,5	13,4		
1939	11	58,5	12,7	11	62,8	13,8		
1950	B1	63,5	11,8	15	57,5	12,6		
1954	11	69,3	10,3	11	64,8	12,0		
1956	3 3 11	69,8	10,4	11	67,3	12,0		