

# Moststatistik.

1  
9  
6  
3



---

VEROFFENTLICHUNG  
DER STAATLICHEN  
WEINBAUSTATION  
UND DER  
WEINKONTROLLE  
IN REMICH

## Das Weinjahr 1963.

Zwei Hauptmerkmale zeichneten das Weinjahr 1963 aus:

1) es folgte auf einen aussergewöhnlich langen und auch ziemlich kalten Winter, der zugleich auch noch besonders trocken war.

2) es kam zu einem bisher nicht bekannten Befall durch den Botrytis-Pilz.

Doch betrachten wir zuerst einmal die Witterung.

Sie ist den meisten Winzern noch in der guten Erinnerung. Von den 12 Monaten des Jahres 1963 gab es deren 7 die zu kalt ausfielen, 5 Monate wiesen eine höhere Temperatur auf, während der Monat Juli es auf langjährigen Durchschnitt brachte.

Die Monate die während der Vegetationsperiode wärmer als der Durchschnitt ausfielen, waren die Monate April und September, zu kalt aber fielen die Monate Mai, Juni, August und Oktober aus, so dass der September nicht mehr viel von dem aufholen konnte, was die Vorgänger verpasst hatten. Der Jahresdurchschnitt betrug in Remich 8,3 Grad Celsius und lag demnach 1,1 Grad zu tief.

Die Niederschlagsmenge erreichte 583 mm blieb somit unter der Norm. Trotzdem gab es Monate mit sehr hohen Regenmengen, so z.B. der Monat Juni mit 100 mm., der August mit 116 mm. und der November mit 104 mm. Dies blieb selbstverständlich nicht ohne Folgen. Das Jahr brachte uns also Höhen und Tiefen, es gab nämlich auch ausgesprochen trockene Monate, wo die Regenmengen unter 20 mm. blieb wie die Monate Februar, April, Juli, September und Dezember. Auch das wirkte sich auf den Vegetationsverlauf aus.

Die Sonnenscheindauer, die wir in Remich nicht messen können fiel ebenfalls defezitär aus.

Die Witterung des Jahres 1963 war demnach nicht sehr günstig dies spiegelt sich auch im

#### Vegetationsverlauf

wieder.

Das erste Zeichen des beginnenden Lebens war das Tränen der Reben, das sich in den ersten Tagen des Monats April zeigte. Gegen den 20 April begannen die Rebaugen zu schwellen. Das Erwachen der Vegetation war relativ spät, was auf die lange Winterruhe zurückzuführen war und diese war wiederum bedingt durch den lang anhaltenden kalten und trockenen Winter. Die Folge war ein später Austrieb, der ungefähr 10 Tage später erfolgte als in normalen Jahren. Gegen den 1 Mai ergrüntten je nach Sorte und Lage die meisten Reben. Am regelmässigsten trieb wohl der Elbling aus, daneben aber auch der Traminer. In all den anderen Sorten gab es Ausfälle. Diese Ausfälle waren am stärksten in der Sorte Riesling, was bei den meisten Winzern Staunen hervorrief. Der Riesling ist als die winterharteste Sorte bekannt. Darnach hatte die Sorte Auxerrois am meisten gelitten, die auch als winterhart bekannt ist.

Die Winzer wie auch die Fachleute fragten sich wieso es zu diesen Ausfällen kommen konnte, ob dies tatsächlich die Folge der Winterkälte war. Der Frost dauerte zwar rund 4 Monate an, doch sank die Temperatur niemals unter minus 15 Grad ab. Untersuchungen an den Augen im März zeigten nicht mehr Ausfälle, als dies auch sonst der Fall war. Nach reichlichen Ueberlegungen kommt man zu dem Schluss, dass diese Ausfälle eher eine Folge der Trockenheit, als des Frotes waren. Die Sorte Riesling ist deshalb winterhart weil sie wenig Wasser in ihren Zellen hat. Im Gegensatz zum Riesling wird der Rivaner als weich bezeichnet, weil seine Zellen weit mehr Wasser enthalten. Da nun die vorangegangenen Monate als aussergewöhnlich trocken bezeichnet werden müssen (so fielen z.B. vom 1 Mai 1962 bis zum 30 April 1963, also im Laufe von 12 Monaten nur 430 mm Regen

gegen 650 mm. in normalen Jahren) hatten die Zellen unserer Reben nur mehr ein Minimum an Wasser. Die Trockenheit, die nun auch während des ganzen Winters andauerte, und auch der Frost, führten zu weiteren Wasserverlusten. So ist es erklärlich, dass die Pflanzen die von Natur aus am wenigsten Wasser bei sich hatten, einen weiteren Verlust an Wasser nichtmehr ertrugen und daher so viele Augen ausblieben. Beim näheren Zusehen konnte man übrigens feststellen, dass nicht die Augen ausgetrocknet waren, sondern dass es das Cambium war. Die Augen waren zum Teil ausgetrieben, doch es kam kein Saft mehr nach und so wurden sie welk.

Die Verluste, die durch die Trockenheit hervorgerufen worden waren und die sich zu Beginn als sehr hoch ansahen, schrumpften nachher, doch auf ein Minimum zusammen, denn der Fruchtansatz war aussergewöhnlich hoch, was schon aus den Untersuchungen der Weinbaustation im März hervorgegangen war. Alle Sorten zeigten einen sehr schönen Ansatz, der alle Verluste des Frühjahrts wieder wettgemacht hatte. Die Warnungen der Weinbaustation an die Winzer mit dem Schnitt masszuhalten wurden in den Wind geschlagen. Viele Winzer schnitten so viele Augen an, wie es der Stock aufwies, da man gefürchtet hatte, es wären viele Augen erfroren. Die Folge dieses Schnittes zeigte sich im Verlaufe des Jahres.

Die Traubenblüte setzte in den frühesten Lagen ab 21 Juni ein. Innerhalb 14 Tagen war sie beendet. Man konnte also mit ihrem Verlauf zufrieden sein. Verrieselungsschäden traten demnach keine auf. Trotzdem, dass die Witterung nicht ganz günstig war, standen die Reben sehr schön. Selbst die Chlorosen, die sozusagen fast jedes Jahr auftreten, blieben dieses Jahr aus. Die Erklärung dürfte wohl darin zu suchen gewesen sein, dass der Boden trocken war und es deshalb nicht zu diesen Nässestauungen kam und somit den Wurzeln mehr Sauerstoff zur Verfügung stand.

Der Rückstand den die Vegetation von Anfang zu verzeichnen hatte, konnte nicht mehr aufgeholt werden. Er blieb bestehen und variierte zwischen 10 Tagen zu Beginn und 5 Tagen gegen Schluss der Vegetation.

Erbsengrösse erreichten die Trauben gegen Ende des Monats Juli und zu Beginn des Monats August je nach Traubensorte. Das Weichwerden der Traubenbeeren wurde beim Rivaner Ende August als erste Sorte und beim Riesling in der zweiten Dekade des Monats September beobachtet.

Die Traubenlese der Rivaner-Trauben begann am 17. September was um 10 Tage zu früh war. Dasselbe gilt für die Elbling-Lese, die schon am 1. Oktober begann. Die Lesedaten gehen aus einer der nachstehenden Tabellen hervor.

#### Die Pilzkrankheiten

Seit vielen Jahren hat sich in diesem Jahre die Säng wieder gezeigt. Der trockene und kalte Winter dürfte wohl die Hauptursache dazu gewesen sein. Er bot eine ideale Konservierung der Winterkörper. Dies galt auch für die anderen Pilze.

Doch die Peronospora richtete wie übrigens auch die Säng keinen Schaden an.

Dasselbe kann vom Oidium-Pilz gesagt werden, der sich dieses Jahr nur wenig zeigte, was wohl auf die vereinzelt starken Regenfälle zurückzuführen sein dürfte, denn zu Beginn, im Monat Juni, hatte er sich verschiedentlich gezeigt.

Ganz andere Ausmasse nahm der Botrytis-Pilz an. Ein erstesmal zeigte er sich im Monat Juni kurz vor der Traubenblüte. Er befiel die Gescheine und auch verschiedene Blätter und führte zu grossen Verlusten.

Dieser frühe Befall war eigentlich bis jetzt bei uns noch unbekannt. Die Ursache seiner frühen Erscheinung ist auch noch nicht geklärt. Bis jetzt hat man immer angenommen, dass der Pilz nur dort ins Gewebe eindringen könne, wo es Verletzungen gibt. Diese Verletzungen könnten in diesem Jahre durch leichten Hagelschlag, durch starke Regenfälle oder selbst durch Sturmwind an den zarten Gescheinen hervorgerufen worden sein. So hätte der Pilz also leicht Eingang finden können. Am 12. Juni hatte es in unsrem Weinbauggebiet stark geregnet, stellenweise waren auch Hagelsteine gefallen, dem Pilz war also im Gewebe Oeffnungen

geschaffen worden. Einige Tage später hatte er die grünen Pflanzenteile befallen.

Im August trat er ein zweitesmal auf. Auch diesesmal befiel er er wiederum einige Blätter und auch die Trauben. Ein dritter Befall im Oktober war nur mehr sehr schwach im Vergleich zu den beiden ersten.

Dieser Pilz soll nach Meinung anderer Fachleute auch in ein gesundes unverletzte Gewebe eindringen können und die Risse die man beobachtet wären demnach die Folge des Befalls. Wie dem auch sei, der Pilz braucht zu einer Entwicklung hauptsächlich viel Wasser und eine gewisse Temperatur, die aber nicht hoch zu sein braucht. Diese Bedingungen fand der Pilz dieses Jahr vor, es gab auch genügend Verletzungen an den grünen Rebscheiden so, dass er überall Eingang fand. Am stärksten wurde die Sorte Elbling befallen. Am verbreitetsten war der Pilz in Drahtanlagen. Die geringsten Befälle beobachtet man in den Weinbergen, die am schwächsten angeschnitten waren, an denen die meiste Laubarbeit gemacht worden war, also dort wo die Rebe gut durchlüftet war und demnach schneller als sonst abtrocknen konnte. In der nächsten Zukunft dürften die Kulturmethoden die wirksamsten Bekämpfungsmittel gegen diesen Pilz sein; die Spritzmittel kommen erst an zweiter Stelle.

#### Die Rebschädlinge

Sie machten nur wenig von sich reden. Lediglich die Ackereule höhnte manches Auge aus. Verschiedentlich trat auch der Dickmaulrüssler auf, doch ein weit geringere Masse. Er schneidet die Augen glatt ab,

Die Pockenmilben und auch die Kräuselmilben traten nicht stärker auf als in den anderen Jahren, was wohl auf die immer intensivere Bekämpfung zurückzuführen sein dürfte.

Vom Heuwurm war gar nichts zu sehen, der Sauerwurm richtete ebenfalls keinen Schaden an.

Die Rote Spinne trat nur in vereinzelten Parzellen auf, aber weniger als in den vergangenen Jahren.

Die Wespen und Mücken, die jedes Jahr zur Zeit der Traubenreife auftreten blieben dieses Jahr fast ganz aus.

Auch die Stare waren weniger stark vertreten als in den anderen Jahren. Dies dürfte wohl auf das späte Jahr zurückzuführen, sie fanden auf dem Felde noch genügend Nahrung. Es ist auch möglich, dass die Arbeiten an der Mosel ihre Ruhestätte zum Teil zerstörten und sie daher in andere Gegenden abflogen.

Die Kanninchen allerdings scheinen wiederum zur grossen Plage zu werden.

#### Die Schädigungen.

Ueber sie wurde schon an anderer Stelle berichtet. Die Winterfröste richteten demnach kaum Verluste an, es dürfte sich eher um Trockenschäden gehandelt haben, die sich übrigens auch Ende Juli Anfang August in verschiedenen trockenen Lagen bemerkbar gemacht hatten.

Frühfröste und auch Spätfröste traten keine auf.

Die Hagelschäden vom 12. Juni blieben fast unbemerkt, wäre der Hagelschlag nicht vom Botrytisbefall gefolgt worden. Ernährungsstörungen gab es eigentlich keine. Das Triebwachstum war sehr stark, was wahrscheinlich ebenfalls zur Weiterentwicklung des Botrytis-Pilzes beitrug. Dieses Triebwachstum dürfte wohl auf die hohen Düngergaben zurückzuführen gewesen sein, was wiederum eine Folge der vorangegangenen Trockenheit war (1962) während der keine Nährsalze verbraucht wurden.

#### Die Quantität

Dank des guten Ansatzes fiel die geerntete Menge an Trauben sehr hoch aus. Sie stellt die zweithöchste Ernte nach dem Kriege dar und wurde nur vom Jahre 1950 überboten, wird aber vom Jahrgang 1959 gleich gefolgt. Rechnen wir diese Menge Naturmost in fertigen Wein um, so kommen wir auf eine ansehnliche Quantität.

Von allen Sorten brachte der Rivaner weit aus am meisten Wein und hat die Sorte Elbling weit geschlagen. Der Elbling erlitt grosse Einbussen durch den Botrytis-Befall. Auch bei den anderen Sorten traten Verluste auf, doch waren sie

nirgends so gross wie beim Elbling. Die Verluste die durch diesen Pilz hervorgerufen wurden, dürften zwischen 2 bis 3000 Fuder ausmachen.

Die Weinmengen, die am 1. Januar 1964 an unserer Mosel lagerten, dürften wohl auch die höchsten sein seit 1950 - 51, sie wurden von uns auf 23.000 Fuder geschätzt.

### Die Qualität

Etwas über die Güte eines Jahrganges zu sagen war noch immer recht schwierig. Man ist immer versucht Vergleiche heranzuziehen, doch müssen wir hier sagen: "Les années se suivent, mais ne se ressemblent pas."

Es gibt verschiedene Kriterien die für die Bestimmung der Qualität herangezogen werden können. Es ist dies hauptsächlich das Mostgewicht, auch die Säure ist ein qualitätsbestimmender Faktor. Sie allein genügen nicht, deshalb habe ich versucht mit Hilfe von meteorologischen Daten der Lösung näher zu kommen.

Zu diesem Zwecke wurde die Tabelle 1 aufgestellt. Die erste Kolonne gibt uns die Jahresdurchschnittstemperaturen an. Aus ihnen ist nicht viel zu ersehen. Die zweite Kolonne gibt uns die Tage an, an welchen für die Rebe eine günstige Temperatur herrschte, in anderen Worten, die Anzahl Tage an denen die Temperatur über dem Vegetationsminimum lag. Hieraus ergibt sich die dritte Kolonne in der die während der Vegetation herrschenden Temperaturen zusammengezählt sind, es handelt sich also um die Summe der Temperaturen, die während der Vegetationsperiode geherrscht hatte. In der Kolonne vier wurden nur die Summe der Temperaturen festgehalten die über dem Vegetationsminimum lagen. Hier sind schon eher Vergleiche anzustellen. Dasselbe gilt für die Kolonne 5 in der die Summe der Kolonne 4 mit der Sonnenscheindauer multipliziert wurde. Auch hier sind Vergleiche möglich. In der letzten Kolonne sind die Regenmengen während der Vegetationsperiode angegeben. Um nun



Tabelle 1

Meteorologische Daten

Jahr	1	2	3	4	5	6
1952	8.5	195	3.125	1.400	3.94	305*
1953	9.8	206	3.191	1.434	4.07	275
1954	8.3*	189*	2.767	1.057*	2.80*	461
1955	8.8	180	2.728	1.144	2.93	368
1956	8.2	175	2.531	991	2.50	414
1957	9.9	191	2.795	1.113	2.97	344
1958	9.4	194	2.803*	1.057*	2.85*	382
1959	10.6	188	3.114	1.469	3.98	183
1960	9.7	200	2.835*	1.075*	2.83	287*
1961	10.4	204	3.008	1.213	3.27	314*
1962	8.4*	188*	2.875	1.065	2.87*	198
1963	8.3	184	2.845	1.054	2.84	293
Ø	9.4	187	3.126	1.150	3.12	250

\* die mit diesem Zeichen versehenen Zahlen sind mit den Werten des Jahrganges 1963 zu vergleichen.

Tabelle 2

Reifegrade

Jahr	E	Rivaner	Aux	Pinot bl.	Rulander	Riesl	Tram	Ø	Ø ohne E
1949	66	90	93	73	85	77	132	77	95
1950	30	49	43	43	45	49	53	38	48
1951	36*	68	60	47*	52*	44*	59*	46	58*
1952	54	76	87	67	75	59	91	62	71
1953	51	99	90	82	82	75	105	68	87
1954	31	66	48	46*	54	34	66	42	52
1955	30	74	66	55	58	47*	80	50	64
1956	32	74	53*	48*	56	32	67	41	47
1957	36*	65*	51*	46*	47*	43*	59*	46	54
1958	35	64*	51*	49	57	45*	71	48*	59*
1959	78	113	140	107	115	98	177	95	112
1960	36*	70	57	53	60	45*	69	49*	60
1961	53	91	87	80	90	59	119	71	83
1962	36*	74	64	55	66	51	73	52	68
1963	37	60	53	47	50	43	59	48	56
Ø	43	75	70	60	66	54	87	56	67

\* die mit diesem Zeichen versehenen Zahlen sind mit den Werten des Jahrgangs 1963 zu vergleichen.

wirkliche Vergleiche heranziehen zu können, müssten diese Zahlen irgendwie noch mit der Zahl aus der vorhergehenden Kolonne in Verbindung gebracht werden. Von den wirklich vergleichbaren Werten scheinen die meisten sich im Jahre 1958 zu finden; daneben aber auch in den Jahren 1954, 1960 und 1962.

Die Mostgewichte und Säuren die uns ebenfalls Anhaltspunkte über die Qualität geben finden sich etwas weiter. Diese beiden Begriffe wurden in der Tabelle 2 gekoppelt und zwar nach der Formel :

$$\frac{\text{Mostgewicht} \times 10}{\text{Säure}} = \text{Reifegrad.}$$

Diesen Reifegrad habe ich für die meisten Sorten gerechnet; in der zweitletzten Kolonne befindet sich der Durchschnitt aller Sorten während die letzte Kolonne den Durchschnitt aller Sorten angibt ausschliesslich des Elblings. Die Werte dieser beiden Kolonnen nähern sich immer mehr, da die Menge an Elbling immer geringer wird.

Zieht man hier Vergleiche mit anderen Jahrgängen so stösst man wiederum auf das Jahr 1958, aber auch auf das Jahr 1960, andere Jahrgänge sind noch das Jahr 1957 und auch das Jahr 1951, das nicht in der Tabelle 1 figuriert.

Der Jahrgang liegt qualitätsmässig unter dem langjährigen Durchschnitt. Dies dürfte besonders auf die hohe Erntemenge zurückzuführen sein, was ja auch aus den Werten vom Rivaner hervorgeht, die ja noch nie, mit Ausnahme des Jahres 1950, so niedrig lagen wie 1963.

Ein letztes Urteil über die Qualität gibt uns die organoleptische Probe des fertigen Weines. Die Resultate der Sinnenprobe können nicht in Zahlen gefasst werden, sie geben dem Kenner aber einen besseren Ueberblick über die Qualität des Jahrganges. In den nächsten Wochen und Monaten werden wir uns näher mit dem 63<sup>er</sup> beschäftigt haben.

Jos. Faber

Lesedaten vom 1963er Herbst.

Traubensorte	Lesebeginn*	Periode der Hauptlese	Leseschluss*
Rivaner Riesl.xSylv.)	17.September	23.September - 1.Oktober	9.Oktober
Elbling	1.Oktober	4.Oktober - 14. Oktober	16.Oktober
Auxerrois	1.Oktober	7.Oktober - 15.Oktober	21.Oktober
Pinot blanc	3.Oktober	9.Oktober - 15.Oktober	18.Oktober
Ruländer	3.Oktober	9.Oktober - 16.Oktober	25.Oktober
Traminer	15.Oktober	16.Oktober - 23.Oktober	28.Oktober
Sylvaner	16.Oktober	18.Oktober - 22.Oktober	28.Oktober
Riesling	23.Oktober	24.Oktober - 31.Oktober	7.November

\*Unter Ausschluss von bedingten Sonderfällen.

Lesedauer

1963	17.September - 7.November = 52 Tage
1962	3.Oktober - 19.November = 48 Tage
1961	25.September - 21.November = 58 Tage
1960	22.September - 11.November = 51 Tage
1959	14.September - 16.Oktober = 33 Tage
1958	29.September - 19.November = 52 Tage

E r g e b n i s s e  
der Mostuntersuchungen des Jahrgangs 1 9 6 3 .

---

D u r c h s c h n i t t s w e r t e  
- - - - -

Von der Weinbaustation und der Weinkontrolle in Remich, wurden insgesamt 868 Moste auf spezifisches Gewicht und Säuregrad untersucht. Davon bilden 834 Proben die Basis bei der Errechnung der nachfolgenden Minima, Maxima sowie der Mittelwerte unseres Weinbaugebietes.

R I V A N E R  

---

(Riesling x Sylvaner)

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 268 Proben mit einem Mostgewicht von 47 bis 71 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 7,7 bis 12,6 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 58,8 Grad  
Mittlerer Säuregehalt : 9,2 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g

a) Nach Mostgewichten:

Bis	50 Grad incl. =	3	%
ab 50 -	55 Grad "	=	23,9 %
ab 55 -	60 Grad "	=	37,3 %
ab 60 -	65 Grad "	=	30,6 %
ab 65 -	70 Grad "	=	4,4 %
Ueber	70 Grad	=	0,8 %

b) Nach der Gesamtsäure :

Bis	8 Promille =	0,8	%
Von 8,1 -	9 Promille =	16,8	%
Von 9,1 -	10 Promille =	45,5	%
Von 10,1 -	11 Promille =	29,5	%
Von 11,1 -	12 Promille =	6,3	%
Ueber	12 Promille =	1,1	%

E L B L I N G

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 178 Proben mit einem Mostgewicht von 41 bis 66 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 10,6 bis 18,1 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 54,3 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 14,7 Promille

K l a s s i f i z i e r u n ga) Nach Mostgewichten:

Bis	45 Grad incl.	=	3,4 %
ab 45	- 50 Grad	"	= 16,3 %
ab 50	- 55 Grad	"	= 37,6 %
ab 55	- 60 Grad	"	= 38,2 %
ab 60	- 66 Grad	"	= 4,5 %

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis	11 Promille	=	0,6 %
Von 11,1	- 12 Promille	=	2,2 %
Von 12,1	- 13 Promille	=	6,7 %
Von 13,1	- 14 Promille	=	19,7 %
Von 14,1	- 15 Promille	=	32 %
Von 15,1	- 16 Promille	=	21,4 %
Von 16,1	- 17 Promille	=	14,6 %
Von 17,1	- 18 Promille	=	2,2 %
Ueber	18 Promille	=	0,6 %

A. U X E R R O I S

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 104 Proben mit einem Mostgewicht von 50 bis 70 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 8,6 bis 14 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 59,7 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 11,3 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g

a) Nach Mostgewichten:

Von 50	-	55 Grad incl.	=	16,3 %
ab 55	-	60 Grad	"	= 39,5 %
ab 60	-	65 Grad	"	= 32,7 %
ab 65	-	70 Grad	"	= 11,5 %

b) Nach der Gesamtsäure :

Bis	9 Promille	=	1 %
von 9,1	- 10 Promille	=	12,5 %
von 10,1	- 11 Promille	=	32,7 %
von 11,1	- 12 Promille	=	26,9 %
von 12,1	- 13 Promille	=	17,3 %
von 13,1	- 14 Promille	=	9,6 %

R U L Ä N D E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 47 Proben mit einem Mostgewicht von 55 bis 80 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 9,9 bis 15,3 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 65 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 12,9 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g

a) Nach Mostgewichten:

Von 55	-	60 Grad incl.	=	23,4 %
ab 60	-	65 Grad "	=	36,2 %
ab 65	-	70 Grad "	=	23,4 %
ab 70	-	75 Grad "	=	14,9 %
Ueber		75 Grad	=	2,1 %

b) Nach der Gesamtsäure :

Bis		11 Promille	=	8,5 %
von 11,1	-	12 Promille	=	21,3 %
von 12,1	-	13 Promille	=	21,3 %
von 13,1	-	14 Promille	=	23,4 %
von 14,1	-	15 Promille	=	17 %
Ueber		15 Promille	=	8,5 %



R I E S L I N G

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 185 Proben mit einem Mostgewicht von 52 bis 76 Grad oechsle und einem Säuregehalt von 11,7 bis 17,5 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 62,7 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 14,7 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g

a) Nach Mostgewichten :

Bis	55 Grad incl.	=	2,7 %
ab 55	- 60 Grad	"	= 43,2 %
ab 60	- 65 Grad	"	= 29,7 %
ab 65	- 70 Grad	"	= 22,2 %
Ueber	70 Grad	=	2,2 %

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis	12 Promille	=	1,6 %
von 12,1	- 13 Promille	=	10,8 %
von 13,1	- 14 Promille	=	15,7 %
von 14,1	- 15 Promille	=	26,5 %
von 15,1	- 16 Promille	=	30,3 %
von 16,1	- 17 Promille	=	13,5 %
Ueber	17 Promille	=	1,6 %

P I N O T B L A N C

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 18 Proben mit einem Mostgewicht von 50 bis 69 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 9,8 bis 14,9 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 60 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 12,8 Promille

S Y L V A N E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 14 Proben mit einem Mostgewicht von 46 bis 66 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 9,6 bis 14,7 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 54,5 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 12,4 Promille

T R A M I N E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 20 Proben mit einem Mostgewicht von 60 bis 78 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 10,1 bis 14,3 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 67,9 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 11,5 Promille

=====

G E S A M T Ü B E R S I C H T

S o r t e	Grad Oechsle			Gesamtsäure Promille		
	Mittel	Minima	Maxima	Mittel	Minima	Maxima
E l b l i n g	54,3	41	66	14,7	10,6	18,1
S y l v a n e r	54,5	46	66	12,4	9,6	14,7
R i v a n e r (Riesl.xSylv.)	58,8	47	71	9,8	7,7	12,6
A u x e r r o i s	59,7	50	70	11,3	8,6	14
P i n o t b l a n c	60	50	69	12,8	9,8	14,9
R u l ä n d e r	65	55	80	12,9	9,9	15,3
R i e s l i n g	62,7	52	76	14,7	11,7	17,5
T r a m i n e r	67,9	60	78	11,5	10,1	14,3

Die Erntemengen seit 1949

Erntejahr	In Fuder Naturmost.
1949 (Frühjahrsfrost)	2.100
1950	18.500
1951	9.500
1952	10.000
1953	10.350
1954	10.600
1955	11.200
1956 (Winterfrost)	6.300
1957 (Frühjahrsfrost)	4.300
1958	13.100
1959	14.400
1960 (regionale Frühjahrsfröste)	12.300
1961	10.850
1962	12.100
1963	14.800
5 jähriges Mittel 1959 - 1963	12.890
10 jähriges Mittel 1954 - 1963	10.995
15 jähriges Mittel 1949 - 1963	10.693

Die Mosternte 1963

Rebareaal

In Hektar	Produktiv	Junganlagen	Gesamtfläche	in %
Genossenschaften	793	49	842	68,4
Privatbetriebe	367	22	389	31,6
<b>Total</b>	<b>1.160</b>	<b>71</b>	<b>1.231</b>	<b>100</b>

Ernte.

Sorte	Hektar	Ertrag Fuder/ha	Fuder Naturmost
Elbling	365	12,6	4.600
Rivaner und Sylvaner	475	14,7	6.980
Auxerrois	110	12,2	1.340
Pinot blanc	14	10,2	143
Ruländer	28	11,0	308
Riesling	152	8,5	1.290
Traminer	13	8,6	115
Muscat und andere	3	8,0	24
<b>Total</b>	<b>1.160</b>	<b>12,8</b>	<b>14.800</b>

Mittleres Mostgewicht aller Sorten	58,1 Grad Oechsle
Mittlere Gesamtsäure aller Sorten	12,0 gr/l *

Mittelwerte aller Sorten, ausschliesslich Elbling

Ernte	10.200 Fuder	
Mostgewicht	60,0 Grad Oechsle	Gesamtsäure 10,8 gr/l *
* ausgedrückt als Weinsäure.		