

Moststatistik.



1
9
6
5

VEROFFENTLICHUNG
DER STAATLICHEN
WEINBAUSTATION
UND DER
WEINKONTROLLE
IN REMICH

Das Weinjahr 1966

Die Witterung

Im Gegensatz zum vergangenen Jahr können wir dieses und das Kalenderjahr als Basis nehmen. Dabei finden wir dann folgende Werte wie sie von uns an der Weinbaustation gemessen wurden.

Die Temperatur während dieses Jahres 1965 betrug 8,9 Grad und liegt demnach mit 0,5 Grad unter dem langjährigen Durchschnitt. Vier Monate fielen zu warm aus und zwar die Monate Januar, März, Oktober und Dezember, die anderen 8 Monate, die für das Gedeihen der Reben viel wichtiger sind, weil es die Monate während der Vegetation sind waren alle zu kalt. Besonders der Monat Juli lag mit 2,9 Grad weit unter dem Durchschnitt, im April waren es 1,1 Grad im Mai 0,7, im Juni 0,3, im August 0,5 und im September 1,1 Grad. Erst der Oktober brachte einen leichten Temperaturüberschuss von 0,8 Grad, doch da kam alle Hilfe zu spät.

Die Niederschlagsmenge betrug 910 mm gegenüber 457 mm für das ganze Jahr 1964. Somit hat es um 453 mm mehr geregnet d.h. doppelt so viel wie 1964 rund 250 mm mehr als in einem normalen Jahr. Der trockenste Monat war der Februar mit 6 mm, während auch hier die Vegetationsmonate die regensreichsten Monate waren. Im Juli regnete es 114 mm im August 97 im September noch 76, doch der Oktober mit 35 war der dritt trockenste Monat des Jahres, November und Dezember brachten 103 resp. 130 mm.

Die Sonnenscheindauer dürfte viel geringer gewesen sein als sonst. Leider haben wir noch nicht die Möglichkeit diese zu messen.

Der Vegetationsverlauf

Das Tränen oder Weinen der Reben ist das erste Zeichen des beginnenden Lebens. Dieses Phänomen ist abhängig von der Bodentemperatur, sobald diese einen gewissen Wert überschritten hat setzt das Tränen ein. Dieses Jahr lag es um den 25 März, was einem normalen Datum entspricht.

Das Schwellen begann Mitte April, wenigstens in den frühen Lagen und bei den frühen Sorten. Doch dann schlug das Wetter um. Kalte Polarluft strömte zu Ostern in unser Weinbaugebiet und die beginnende Vegetation wurde gestoppt so, dass es zu einem späten Austrieb kam, der sich je nach Sorte und Lage zwischen dem 5. und 10. Mai situierte.

Der Geschehensansatz konnte im allgemeinen befriedigen. Er war nach dem günstigen Witterungsverlauf im Jahre 1964 auch zu erwarten gewesen. Doch die ungünstige Witterung verzögerte nicht nur den Austrieb, sondern verursachte auch eine gewisse Ungleichheit, die ursprünglich nicht festzustellen war.

Das Längenwachstum ging nur sehr langsam vor sich. Am ersten Juni zählte man im Durchschnitt nur 6 entwickelte Blätter gegenüber 12 im Jahre 1964 und gegen 10 in einem normalen Jahre. Somit betrug der Vegetationsrückstand am ersten Juni mindestens 8 wenn nicht 10 Tage auf ein normales Jahr.

Die Traubenblüte begann mit einem Rückstand von rund 12 Tagen. Die Amerikanerreben begannen am 24. Juni zu blühen, als man im Weinberg 12 entwickelte Blätter zählte. Am 29. Juni setzte die Traubenblüte überall ein. Doch anfangs Juli wurde es kühler, wodurch sich die Traubenblüte in die Länge zog. Als es dann nach dem 11. wärmer wurde, war die Traubenblüte rasch vorüber. Den 13. Juli kann man als den Tag bezeichnen an dem alle Trauben verblüht waren, und zwar mit einer Verspätung von rund 14 Tagen. Es war eine der spätesten Traubenblüten die wir nach dem Kriege kannten; ähnlich späte Traubenblüten gab es in den Jahren 1954, 1955 und 1956, drei aufeinanderfolgende Jahre, die alle als sehr geringe Qualitätsjahre bekannt sind.

Durch diesen späten und zudem sehr ungünstigen Verlauf der Blüte war es selbstverständlich, dass es zu Verrieslungsschäden kommen musste.

Erbsengrösse, oder den " Hang " wie wir sagen, erreichten die Trauben erst im Laufe des Monats August, ungefähr mit drei Wochen Rückstand auf ein normales Jahr. Die Verspätung vergrösserte sich zusehends und die Aussichten auf ein normales Jahr wurden immer geringer.

Das Weichwerden der Traubenbeeren, oder das " in den Wein kommen " wurde beim Riesling x Sylvaner erst ab Anfang September festgestellt, also 4 Wochen später als 1964. Im Laufe des Monats September kamen alle Sorten nach bis zuletzt auch der Riesling Ende September, je nach Lage sogar erst, Anfang Oktober in den Wein kam.

Die Traubenlese begann am 7. Oktober, zuerst vereinzelt, um am 11. allgemein zu werden. Am 6. Oktober stellten wir an der Weinbaustation folgende Mostgewichte fest:

Elbling	34
Riesling x Sylvaner	52
Sylvaner	37
Auxerrois	51
Pinot blanc	48
Ruländer	53
Traminer	51
Riesling	34

Die Lese zog sich während 43 Tagen bis zum 19. November hin, mit einer Ausnahme, wo bis zum 27. November gelesen wurde. Somit hat das Jahr 1965 einen ersten Rekord aufgestellt, denn so spät wurde noch nie an unserer Mosel gelesen.

Die Pilzkrankheiten

Sie alle machten sich in diesem Sommer bemerkbar. Zuerst der Pilz des Roten Brenners. Starke Regenfälle gab es Christi Himmelfahrt. An zwei Tagen fielen in Summe 38 mm, nachdem schon einige Tage vorher Niederschläge zu verzeichnen waren. Hierbei musste es, wenn Apothezien vorhanden waren, zu einem Befall kommen, wenn die Rebe nicht durch einen Schutzbelag geschützt war. Da aber zu diesem Zeitpunkt erst gerade 4 Blätter entwickelt waren, hatten nur wenige Winzer gespritzt und so kam es in verschiedenen Lagen zu einem starken Befall, wobei allerdings nur die 4 unteren Blätter attackiert worden waren. Der Schaden blieb also trotz intensivem Befall ohne grosse Bedeutung.

Der Botrytis Pilz trat schon Anfang Juni auf. Allerdings hauptsächlich dort, wo am Christi Himmelfahrt Hagelschlag niedergegangen war. Von allen Organen wurden die Blätter am stärksten befallen, Gescheine eigentlich nicht. Im Herbst wurde viel Stielhäule festgestellt, aber

hier ist es oft schwierig zu sagen ob es anfangs nicht Stiehlähme war, dass also die Stiehlähme die Ursache für den späteren Befall durch den Botrytis Pilz war. Sauerfäule trat nicht weiter auf, je nach Lage und Zustand des Weinbergs etwas im Riesling x Sylvaner und auch im Elbling. Man kann sagen, dass dieser Pilz auch dieses Jahr wiederum Verluste verursacht hat und dies sowohl in der Menge wie in der Güte. Dieser Pilz gilt heute als der ärgste Feind des Winzers, dies besonders, da es keine spezifischen Bekämpfungsmittel gegen diesen Pilz gibt. Nur indirekte Methoden können die Lage etwas verbessern, aber verhindern können sie den Befall nicht.

Die Peronospora richtete viel Schaden an. Schon vor der Blüte, als Folge der eben genannten Regenfälle, kam es zu Primärinfektionen und es wurden sogar Uescheine befallen. Mit jeden Niederschlägen kam es zu weiteren Infektionen, sowohl an den Blättern als auch an den Trauben. Im Herbst konnte man viele Lederbeeren finden, die noch auf eine Spätinfektion des Peronospora Pilzes zurückzuführen sind. Sein Schaden ging sowohl in die qualitative wie auch in die quantitative Richtung. Udium wurde kaum gefunden, denn dieser Pilz entwickelt sich nicht bei so viel Regen.

Die Rebschädlinge

Im Gegensatz zu den Pilzkrankheiten blieben die tierischen Schädlinge dieses Jahr im Hintergrund.

Ackereule und Dickmaulrüssler richteten nur sehr wenig Schaden an. Man hätte mit grösseren Schäden rechnen können, da ja die Vegetation nur langsam fortschritt.

Pocken und Kräuselmilben, besonders die erstgenannten traten etwas stärker als gewöhnlich auf, doch blieb auch hier der Befall ohne wirtschaftliche Bedeutung.

Die Rote Spinne liebt den Regen nicht so, dass von ihr nicht viel zu sehen war.

Weder der Heu- noch der Sauerwurm traten auf. Man hat den Eindruck, dass durch das automatische Beimischen von Insetiziden zu den Spritzbrühen diese Schädlinge schon heute fast ganz ausgestorben sind.

Wespen und Mücken, die jedes Jahr während der Traubenreife an die Trauben naschen kommen, blieben dieses Jahr aus verständlichen Gründen weg.

Die Stare jedoch fielen wiederum über die Trauben her. Mancherorts gab es grosse Ansfälle, die dieses Jahr besonders schmerzlich waren, da dadurch nicht nur die Menge, aber besonders auch die Qualität litt.

Wildschaden gibt es jedes Jahr.

Die Schädigungen

Es gab zwar keine Winterfröste, doch Frühjahrsfröste traten auf. Die Berieslungsanlagen wurden verschiedene Male in Betrieb gesetzt. Zum letztenmale noch am 20. Mai, doch kam es hierbei zu keinen Schädigungen. Doch vom 19. auf den 20. April einen Monat früher sank die Temperatur bis auf minus 2 Grad herab, da aber nur die frühen Sorten und diese auch nur in den frühen Lagen etwas weiter fortgeschritten waren kam es zu Verlusten die stellenweise sogar sehr gross waren. Doch auf die ganze Mosel berechnet spielt es überhaupt keine Rolle.

Herbstfröste oder Frühfröste gab es genug, den ersten hatten wir am 23. Oktober, doch am 5. November war es noch kälter. Ab 13. November als nur mehr der Riesling noch in den Weinbergen hing sank die Temperatur noch weiter ab. Am 16. November wurden an der Weinbaustation minus 8 Grad gemessen, an manchen Stellen sank die Temperatur bis auf minus 10 Grad und noch weiter ab. Dass es hier zu besonders schweren Schädigungen an den Trauben kommen musste blieb nicht aus. Alle diese Trauben wurden braun-rot und mussten besonders behandelt werden.

Chloroseerscheinungen traten im Frühjar auf. Dies ist auf stauende Nässe in den schweren Böden zurückzuführen. In den Weinbergen, wo beregnet wurde gab es runde gelbe Kreise mit einem Durchmesser von einigen 10 Stock und in der Mitte stand der Beregner was wohl den Beweis erbringt, dass die stauende Nässe hierbei hauptverantwortlich ist. Dadurch erwärmt der Boden sich nur schwer und die Wurzeln leiden unter Sauerstoffmangel, weil der Boden nicht mehr durchlüftet ist.

Hagelschaden gab es im Mai in verschiedenen Lagen, doch blieb der Schaden gering er wuchs im Laufe der Vegetation wieder aus.

Verbrennungen durch die Anwendung verschiedener Spritzmittel gab es an vielen Orten. Die meisten Verbrennungen entstehen bei der Verwendung von Kupfermitteln und dies besonders bei regenkaltem Wetter. Andere Verbrennungen werden durch Schwefel hervorgerufen und je nachdem mit welchem Mittel der Schwefel oder der Kupfer angewendet wird, desto grösser können die Verbrennungen sein.

Die Quantität

Seit einigen Jahren drücken wir unsere Ernte in Wein aus, so dass es später nicht zu Irrtümern kommen kann, wenn vom Verbrauch die Rede ist.

Trotzdem der Gescheinansatz im Frühjahr grösser war als 1964 wo 16.500 Fuder geerntet wurden ist die Menge von Monat zu Monat reduziert worden. Hauptschuldiger war das nasskalte Wetter wodurch während der Traubenblüte besonders in den empfindlichen Sorten grosse Verluste, die bis zu 50 % betragen eingetreten sind. Andere Verluste sind auf den Peronospora-Pilz und auch auf den Botrytis-Pilz zurückzuführen. Im Ganzen wurden 11.330 Fuder geerntet, das ungefähr dem 20 jährigen Durchschnitt von 11.450 Fuder entspricht.

Wieviel in den einzelnen Sorten geerntet wurde geht aus einer nachfolgenden Tabelle hervor. Hier möchte ich nur festhalten wieviel dieses Jahr in den einzelnen Sorten im Vergleich zum Jahre 1964 geerntet wurde:

Elbling	69,2 %
Rivaner	73,0 %
Auxerrois	53,3 %
Pinot blanc	44,8 %
Ruländer	38,1 %
Riesling	62,7 %
Traminer	41,2 %

Die Gesamternte macht genau 68,9 % der letztjährigen aus. Hierbei ist also dann klar zu ersehen welche Sorten am blütfestesten sind und die diese Witterung und welche sie am schlechtesten überstanden haben.

Die Qualität

Der Most ist kaum durch die Gärung. Somit ist es schwer etwas über die Qualität des neuen Jahrgangs zu sagen. Wir können uns ausserdem nur auf Zahlen basieren, so wie wir es auch in den vergangenen Jahren getan haben.

Die Zahlen, die für die Schätzung der Qualität herangezogen werden stammen aus den Mostanalysen und aus der Meteorologie. Wie wir schon öfters bemerken konnten sind die Ziffern und Zahlen aus der Meteorologie oft aufschlussreicher, als die Werte aus den Mostanalysen. Sehen wir uns zuerst die Zahlen aus Tabelle 1 an. Hier werden die meteorologischen Daten aufgeführt. In Kolonne 1 ist die mittlere Temperatur des Jahres angegeben. Sie spielt im Grunde genommen auch keine Rolle. Mit 8,9 Grad ist die mittlere Temperatur die gleiche wie 1955.

In Kolonne 2 figurieren die Tage die uns die Vegetationsdauer angeben. Das ist also die Zahl der Tage vom Austrieb angerechnet bis zum Laubfall. Der Austrieb ist natürlich von Sorte und von Lage zu Lage unterschiedlich, deshalb muss man einen Durchschnitt nehmen, dies dürfte der 8. Mai gewesen sein. Auch verlieren die Reben je nach Lage und Sorte ihr Laub früher oder später, was auch von der Pflege abhängt. In diesem Jahre nahm ich den 23. Oktober, der erste Tag an dem die Temperatur unter den Gefrierpunkt sank. Die Vegetationsdauer soll nicht unter 170 Tagen liegen für die Burgundersorten. Riesling x Sylvaner kommt mit 10 Tagen weniger aus, während der Riesling deren 10 mehr braucht. Doch bei gleicher Vegetationsdauer ist es für die Rebe besser, wenn sie früh beginnt. In anderen Worten wäre der Austrieb 10 Tage früher erfolgt und der Frost im Oktober auch 10 Tage früher, so wäre die Qualität trotzdem besser ausgefallen, was sich ja jeder leicht ausdenken kann.

Die Zahlen aus Kolonne 3 sind schon wichtiger. Sie stellt die Summe der Temperaturen während der Vegetationszeit dar. Wie ersichtlich ist es die niedrigste Ziffer in der ganzen Tabelle. Für die Durchschnittssorten soll sie auch nicht unter 2 700 Grad liegen. Eine Ausnahme bildet der Riesling x Sylvaner. Er kommt mit einer geringeren Temperatursumme aus.

Bei den Pflanzen spricht man von einem Vegetationsnullpunkt. Damit wird die Temperatur bezeichnet unter der die Vegetation aufhört d.h. unter der jede Tätigkeit, wie das Wachstum der Pflanze stillsteht. Die Summe der Temperaturen die über diesem Vegetationsnullpunkt liegen, ist in Kolonne 4 angegeben. Auch diese Zahl, die nicht unter 1 000 absinken soll ist die niedrigste der ganzen Tabelle. Die letztgenannte Zahl wird mit der Sonnenscheindauer in Stunden multipliziert. Die Zahl, die man dort herausfindet, ist in Kolonne 5 angegeben. Sie wird nur im Jahre 1956 unterboten, das uns als ein geringes Jahr in Erinnerung geblieben ist. Diese Zahl gibt uns meistens die Qualität am besten an, ohne aber auch an Vollkommenheit heranzureichen, wie sich der Leser bei anderen bekannten Jahrgängen überzeugen kann. Denn einem Faktor wurde in diesen Zahlen noch nicht Rechnung getragen und das sind die Niederschläge. Es ist schwer die Regenmengen irgendwie mit den Temperaturen in Verbindung zu bringen, denn nicht nur der Regen während der Vegetationszeit selbst, sondern auch der vor dem Austrieb und besonders auch während der Traubenlese hat eine besondere Bedeutung. Die Kolonne 6 gibt uns die Regenmengen an die vom 15. April bis zum 31. August gefallen sind. Dieselbe Menge wie in diesem Jahre finden wir 1958. Ueberboten wurde sie in zwei Fällen. Immerhin hatten wir einen nassen Sommer.

Die Folge dieser Witterung spiegelt sich selbstverständlich in den Mostgewichten wieder. Die Tabelle 2 gibt uns für die verschiedenen Sorten den Reifegrad an, der nach der Formel : $\frac{\text{Oechslegrade} \times 100}{\text{Gramm Säure}} = \text{Reifegrad}$, errechnet wird. Je näher diese Zahl an 100 herankommt desto besser ist die Qualität. Drei Jahrgänge haben in den verschiedenen Sorten vergleichbare Werte; es sind dies das Jahr 1963, das Jahr 1957 und besonders das Jahr 1950.

Doch wie schon zu Beginn dieses Kapitels gesagt wurde sind dies alles nur Zahlen, die sich einerseits auf die Meteorologie beziehen und andererseits Zahlen aus den Mostanalysen darstellen. Die Qualität des Weines ist damit noch nicht definiert. Wir sind uns bewusst, dass wir keinen grossen Wein erwarten können, doch in einem Jahr wie in diesem kann der Kellermeister seine Kunst unter Beweis stellen.

Ein guter Jahrgang bringt uns Moste mit grossen Werten. Im Keller kann dieser Most zu einem grossen Wein heranwachsen, er kann aber auch verdorben werden. In einem Jahre wie 1965 werden Moste eingebracht, die von Natur aus nicht viel mitbringen. Bei schlechter Behandlung können aus diesen geringen Mosten auch noch schlechte Weine gewonnen werden. Geringe Weine werden es sein, wenn sie normal behandelt werden und gut werden sie sein, wenn man ihnen viel Sorgfalt antun wird.

Dass dies richtig ist kann man schon heute feststellen, es gibt auch im Jahre 1965 sehr ansprechende Weine, die im Keller zu diesem Werte herangewachsen sind. Deshalb ist die Kellerwirtschaft in diesem Jahre noch bedeutungsvoller als in anderen Jahren; die Weinbehandlung wird in diesem Jahre entscheiden, ob der Wein gut, gering oder sogar schlecht wird.

Abgeschlossen möchte ich festhalten, dass ein Wein eine gute Qualität hat, wenn er ansprechend ist und ansprechend ist er wenn der Konsument nach jedem Glas das er getrunken hat ein weiteres trinken möchte.

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
1964	10,1	170	2.786	1.290	3,48	128
1965	8,9	167	2.431	961	2,59	385
$\bar{\rho}$	9,2	189	2.877	1.181	3.18	304

Tabelle 2

Reifegrade

Jahr	Elbling	R x S.	Auxerrois	Pinot	Ruländer	Riesling	Traminer	∅	∅ ohne Elbling
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
1964	75	104	136	109	126	96	150	93	108
1965	23	52	44	46	48	24	58	30	35
∅	45	77	73	63	70	56	89	58	70

ERBEBNISSE
der Mostuntersuchungen
des Jahrgangs
1965.

Lesedaten
vom 1965 er Herbst.

Traubensorte	Lesebeginn x	Periode der Hauptlese	Leseschluss x
Rivaner	7. Oktober	12. Oktober - 21. Oktober	27. Oktober
Elbling	20. Oktober	25. Oktober - 5. November	10. November
Auxerrois	18. Oktober	25. Oktober - 30. Oktober	8. November
Pinot blanc	20. Oktober	25. Oktober - 30. Oktober	6. November
Ruländer	20. Oktober	25. Oktober - 30. Oktober	6. November
Traminer	5. November	11. November - 15. November	17. November
Riesling	3. November	7. November - 13. November	27. November
x Unter Ausschluss von bedingten Sonderfällen.			

Lesedauer

1965	7. Oktober	27. November	= 52 Tage
1964	14. September	- 23. Oktober	= 40 Tage
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

E r g e b n i s s e

der Mostuntersuchungen des Jahrgangs 1 9 6 5 .

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

- - - - -

Von der Weinbaustation in Remich, wurden insgesamt 1050 Moste auf spezifisches Gewicht und Säuregrad untersucht. Davon bilden 1007 Proben, mit einer Mostmenge von 8.736.500 Liter, bei einer Gesamt-Ernte von 11.330.000 Liter (= 77,1 %), die Basis bei der Errechnung der nachfolgenden Minima, Maxima sowie der Mittelwerte aller Sorten unseres Weinbaugebietes.

Die Mittelwerte sowie die Klassifizierung der Mostgewichte und der Gesamtsäure sind nach den betreffenden Mostmengen, sowie nach deren Zucker und Säure-Einheiten errechnet.

R I V A N E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 384 Proben, bei einer Mostmenge von 4.474.000 Liter, bei einer Ernte von 5.370.000 Liter (=83,3 %), nach Zucker und Säureeinheiten, mit einem Mostgewicht von 45 bis 68 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 8,1 bis 13,4 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 52,2 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 10,1 Promille

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

- - - - -

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Von 45 - 50 Grad incl. = 31,9 %
ab 50 - 55 Grad incl. = 55,8 %
ab 55 - 60 Grad incl. = 10,5 %
ab 60 - 68 Grad incl. = 1,8 %

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Von 8,1 - 9 Promille = 6,9 %
Von 9,1 - 10 Promille = 37,5 %
Von 10,1 - 11 Promille = 52,0 %
Von 11,1 - 12 Promille = 3,2 %
Ueber 12 Promille = 0,4 %

E L B L I N G

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 283 Proben, bei einer Mostmenge von 2.949.500 Liter, bei einer Ernte von 4.210.000 Liter (= 70 %), nach Zucker und Säureeinheiten, mit einem Mostgewicht vom 37 bis 62 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 16,5 bis 24 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 45,5 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 19,7 Promille

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

- - - - -

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Bis	40 Grad incl.	=	2,1 %
ab	40 - 45 Grad incl.	=	44,2 %
ab	45 - 50 Grad incl.	=	51,0 %
ab	50 - 55 Grad incl.	=	2,6 %
Ueber	55 Grad	=	0,1 %

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Bis	17 Promille	=	1,0 %
von	17,1 - 18 Promille	=	2,4 %
von	18,1 - 19 Promille	=	10,7 %
von	19,1 - 20 Promille	=	40,9 %
von	20,1 - 21 Promille	=	35,1 %
von	21,1 - 22 Promille	=	5,8 %
von	22,1 - 23 Promille	=	3,7 %
von	23,1 - 24 Promille	=	0,4 %

A U X E R R O I S

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 121 Proben, bei einer Mostmenge von 505.000 Liter, bei einer Ernte von 640.000 Liter (=78,8 %), nach Zucker und Säureeinheiten, mit einem Mostgewicht von 48 bis 69 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 9,4 bis 15,7 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 55,6 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 12,7 Promille

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

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Bis	50 Grad incl.	= 2,4 %
ab	50 - 55 Grad incl.	= 51,7 %
ab	55 - 60 Grad incl.	= 36,9 %
ab	60 - 65 Grad incl.	= 7,0 %
Ueber	65 Grad	= 2,0 %

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Bis	10 Promille	= 1,0 %
von	10,1 - 11 Promille	= 10,7 %
von	11,1 - 12 Promille	= 32,6 %
von	12,1 - 13 Promille	= 40,2 %
von	13,1 - 14 Promille	= 9,5 %
Ueber	14 Promille	= 6,0 %

R U L Ä N D E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 36 Proben, bei einer Mostmenge von 97.000 Liter, bei einer Ernte von 103.000 Liter (= 94,1 %) nach Zucker und Säureeinheiten, mit einem Mostgewicht von 55 bis 74 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 9,8 bis 16,7 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 62,8 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 12,9 Promille

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

- - - - -

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Von 55 - 60 Grad incl.	=	37,0 %
ab 60 - 65 Grad incl.	=	46,5 %
ab 65 - 70 Grad incl.	=	11,3 %
Ueber 70 Grad	=	5,2 %

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Bis 11 Promille	=	3,5 %
von 11,1 - 12 Promille	=	3,6 %
von 12,1 - 13 Promille	=	30,9 %
von 13,1 - 14 Promille	=	57,7 %
Ueber 14 Promille	=	4,3 %

R I E S L I N G

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 144 Proben, bei einer Mostmenge von 624.000 Liter, bei einer Ernte von 880.000 Liter (=70,9 %) nach Zucker und Säureeinheiten, mit einem Mostgewicht von 39 bis 66 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 14,7 bis 25,5 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 47 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 19,8 Promille

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

- - - - -

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Bis	45 Grad incl.	= 33,5 %
ab 45	- 50 Grad incl.	= 43,1 %
ab 50	- 55 Grad incl.	= 21,8 %
ab 55	- 60 Grad incl.	= 1,2 %
Ueber	60 Grad	= 0,4 %

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Bis	17 Promille	= 1,8 %
von 17,1	- 18 Promille	= 9,0 %
von 18,1	- 19 Promille	= 23,8 %
von 19,1	- 20 Promille	= 23,8 %
von 20,1	- 21 Promille	= 33,6 %
von 21,1	- 22 Promille	= 4,4 %
von 22,1	- 23 Promille	= 2,5 %
Ueber	23 Promille	= 1,1 %

P I N O T B L A N C

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 22 Proben, bei einer Mostmenge sowie auch der Ernte von 61.000 Liter, nach Zucker und Säureeinheiten, mit einem Mostgewicht von 53 bis 71 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 9,7 bis 16,3 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 58,3 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 12,7 Promille

T R A M I N E R

(Muscat u. andere)

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 17 Proben, bei einer Mostmenge von 25.500 Liter, bei einer Ernte von 66.000 Liter (= 38,6 %) nach Zucker und Säureeinheiten, mit einem Mostgewicht von 60 bis 70 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 10 bis 15 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 66 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 11,3 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
Rivaner	52,2	45	68	10,1	8,1	13,4
Elbling	45,5	37	62	19,7	16,5	24,0
Auxerrois	55,6	48	69	12,7	9,4	15,7
Pinot blanc	58,3	53	71	12,7	9,7	16,3
Ruländer	62,8	55	74	12,9	9,8	16,7
Riesling	47	39	66	19,8	14,7	25,5
Traminer, Muscat und andere	66,0	60	70	11,3	10,0	15,0

Die Weinernte 1965

A) Rebaareal

In Hektar	Produktiv	Junganlagen	Gesamtfläche	in %
Genossenschaften	792	34,0	826	68,0
Privatbetriebe	373	16,0	389	32,0
Total	1.165	50,0	1.215	100,0

B) Ernte

Sorte	Hektar	Ertrag Fuder/ha	Fuder Wein
Elbling	379	11,1	4.210
Rivaner und Sylvaner	505,5	10,6	5.370
Auxerrois	96	6,6	640
Pinot blanc	10,5	5,8	61
Ruländer	23	4,4	103
Riesling	133	6,6	880
Traminer	15	3,3	50
Muscat und andere	3	5,3	16
Total	1.165	9,7	11.330

Auf Grund dieser Details wurden folgende Jahrgangsmittelwerte für das gesamte Weinbaugebiet errechnet:

Mittleres Mostgewicht aller Sorten : 49,9 Grad Oechsle
Mittlere Gesamtsäure aller Sorten : 16,6 Promille

Mittelwerte aller Sorten, ausschliesslich Elbling

Ernte : 7.120 Fuder
Mostgewicht : 52,3 Grad Oechsle
Gesamtsäure : 14,9 Promille