

GROSSHERZOGTUM LUXEMBURG

Ergebnisse
der
Mostuntersuchungen
des Jahrgangs
1925

veröffentlicht von der Weinbaustation in Remich



GREVENMACHER
Obermosel-Zeitung (Inhaber Paul Faber)
1926

Luxemburger Weinbaugebiet der Mosel und Sauer.

Rückblick auf das Weinjahr 1925.

Witterung. Ein frostfreier Winter mit zahlreichen Niederschlägen konnte dem Weinbergsboden nicht die erwünschte Gare bringen. Auch ein kurzer, wenngleich empfindlicher Kälterückschlag im März blieb für die Bodenlockerung ungenügend.

Erst gegen Ende April setzte bessere Witterung ein. Die Frostnacht vom 3. Mai wurde durch Nebelbildung in ihrer verhängnisvollen Auswirkung gemildert, so daß am Rebstock nur verhältnismäßig geringer Schaden entstand.

Die Monate Mai, Juni und Juli waren für den Weinberg im allgemeinen günstig. Nur das letzte Drittel Juni war naß-kühl, wodurch in vielen Lagen die Traubenblüte verzögert und geschädigt wurde. Desgleichen brachten Gewitter einige Rückschläge im Juli. Der August begann mit zahlreichen Niederschlägen. Dann folgten warme Tage vom 10. bis zum 18. Von da ab setzte im Anschluß an ein Gewitter eine Regenperiode ein, die, verbunden mit tiefen Temperaturen, bis in den Herbst hinein währte. Eine kurze Besserung mit Sonnenschein und hohen Temperaturen trat erst gegen Mitte Oktober ein. Die Charakteristik des Jahrganges wäre kurz folgende: Ein günstiges Frühjahr, ein naß-kühler Sommer und ein kurzer Herbst.

Vegetation des Rebstockes. Ende April begannen die Knospen zu schwellen; Anfang Mai traten sie allgemein aus der Wolle hervor. Die Entwicklung der grünen Triebe erfolgte ohne Rückschlag und gegen den 10. Juni setzte die Blüte in den besten Lagen ein. Hier verlief sie ziemlich schnell, wogegen in geringeren Lagen die Gescheine erst Anfang Juli die Blüte beschließen konnten.

Die gegen Mitte Juli festzustellende Verzögerung in der Entwicklung des Rebstockes wurde mit fortschreitender Jahreszeit immer fühlbarer. Gerade die für den Traubenreifungsprozeß so notwendige Wärme blieb vollkommen aus. Die Tagestemperaturen überstiegen durchweg 12—15 Grad nicht. Bezüglich der Witterung der Spätsommermonate besteht also eine große Analogie zwischen den Jahrgängen 1922, 1924 und 1925.

Pilzkrankheiten. Ein eigentliches Peronosporajahr war 1925 nicht, obwohl es an Niederschlägen nicht mangelte; es fehlte aber meist an einer für die Entwicklung des Pilzes günstigen Temperatur. Weder vor noch nach der Blüte richtete der Pilz im freien Weinberg nennenswerten Schaden an, es sei denn in feuchten Gründen oder in Rebschulen. Ende August lebte eine stärkere Infektion auf, wodurch das Laub an den Zielruten allzufrüh verloren ging und die Holzreife wesentlich litt.

Das Oidium war hartnäckig und mancherorts sehr gefährlich. Die Bekämpfung konnte jedoch bei günstiger Witterung vorgenommen werden, sodaß auch die Auswirkungen dieses Pilzes nicht allzu schädlich waren.

Der rote Brenner trat besonders in Berglagen von Mitte Juni ab auf den Plan, aber weit schwächer als im Vorjahr. Der Stock konnte denn auch ziemlich leicht Ersatz schaffen für die abfallenden, brennerkranken Blätter.

Die Traubenfäule war allgemein. Besonders in den besseren Lagen blieb zur Zeit der Lese nur noch das Gerippe der Trauben mit den eingetrockneten sauerfaulen Beeren am Stock hängen.

Tierschädlinge. Der Heu- und Sauerwurm trat verheerend auf. In wärmeren, windgeschützten Lagen vernichtete er Schritt um Schritt vom Frühjahr bis zum Herbst die Ernte. Im freien Weinberg sah man vor allem den einbindigen Traubenwickler an der Arbeit. Die Rüsselkäfer machten nur geringen lokalen Schaden.

Die Reblaus war besonders in den Frühjahrsmonaten tätig, was sich an den zahlreich neu entstandenen Herden bekundete.

Kräuselkranke Stöcke waren häufig zu finden. Die Ungunst der Sommerwitterung verstärkte die Schädigungen der Milbe, sodaß diese Stöcke im Gegensatz zu anderen Jahrgängen, sich im Sommer nicht erholten.

Anderweitige Schädigungen traten ein in geringem Maße durch Frühjahrsfrost, durch schlechten Blüteverlauf besonders in Mittellagen, durch Hagel, strichweise in einigen Gemarkungen.

Die Traubenlese begann in vielen Orten gegen den 10. Oktober, und war gegen den 18. Oktober allgemein.

Quantitativ fiel der Herbst gering aus. Die Statistik ergab rund 2120 Fuder oder rund 13 Hektoliter Most pro Hektar. An diesem Mißerbst sind, wie angedeutet, vor allem Wurm, Traubenfäule und Ungunst der Witterung Schuld.

Qualitativ ist die Ernte unter mittel. Nur der geringe Ertrag macht erklärlich, daß die Mostgewichte im allgemeinen doch wesentlich über diejenigen des Jahrgangs 1922 stehen.

Von den zu statistischen Zwecken herangezogenen Proben dürften etwa 10% sich im Naturzustand zu einem brauchbaren Schoppenwein heranbilden. Aufs Reb-areal übertragen, dürften mit diesem Prozentsatz die ersten Lagen abgegrenzt sein.

Rund 50% der Erzeugnisse deuten auf Mittellagen hin, während weitere 40% auf Nebenlagen schließen lassen.

Remich, Dezember 1925.

Der Direktor der Weinbaustation

N. KIEFFER.

Das Weingeschäft im Jahre 1924—1925.

Bis zum Ablauf der Kontingentsperiode am 10. Januar 1925 war das Weinverkaufs- und Weinversandgeschäft ein ungemein reges. Die letzten kontingentierten Weine wurden gleichsam im Sturm genommen, zu begrifflicherweise höheren Preisen. Dann kam eine bedauerliche Entspannung im Weinhandel. Die hohen Zölle, mit welchen sich Deutschland gegen das Ausland abschloß, machten sozusagen jeden weiteren Weinverkauf nach genanntem Lande unmöglich. Den Winzern konnte es nicht einleuchten, daß das Absatzgebiet, das seit beinahe einem halben Jahrhundert die jedesmalige Jahresernte zu $\frac{2}{3}$ — $\frac{2}{5}$ erwarb und aufarbeitete, den luxemburgischen Weinen fürderhin verschlossen bleiben sollte.

Und doch machte sich diese veränderte Lage bald durch eine außerordentliche Flaue im Weinverkaufsgeschäft und durch ein allmähliges Sinken der Weinpreise bemerklich und fühlbar.

Die 1924er Weine waren inzwischen abgestochen und stellten sich durchweg als recht brauchbare Sachen dar, besonders jene Weine, die in rationeller Weise verbessert worden waren. Der Jahrgang 1924 war übrigens im Großen Ganzen, wie auch in den angrenzenden deutschen Weingegenden, durchaus verbesserungsbedürftig und durften wohl nur wenige Proben desselben den Weg durch's Leben in naturreinem Zustand wagen. Um Ostern hatten die Weinpreise bereits einen empfindlichen Rückschritt getan. Man hoffte, der kommende Frühling werde mit der steigenden Sonne auch einen Mehrverbrauch an Wein und konsequent eine Wiederbelebung des Weingeschäftes bringen. Mit nichten. Mit einem kurzen Aufleuchten um Pfingsten, wo belgische Weinfirnen etliche bemerkenswerte Käufe tätigten, blieb es fast den ganzen Sommer über im Weinhandel unheimlich still.

Obschon noch sehr erkleckliche Mengen Wein früherer Jahrgänge bei den Winzern lagerten, interessierte sich der Handel hauptsächlich an dem 1924er, der damals zu 1400—1500 Fr. für Natursachen und zu 1700—1800 Fr. für verbesserte Sachen bezahlt wurde. Für 1922er bot man damals etliche 100—150 Fr. pro Fuder mehr.

Die durch den Sauerwurmschaden sehr getrüübten Herbstaussichten vermochten ein Anziehen der Preise nicht herbeizuführen. Als man Mitte Oktober zur allgemeinen Lese schritt und man in unserem ganzen Weinbaugebiet nur 2100 Fuder Most heimbrachte, durfte mit gewisser Berechtigung erwartet werden, daß der Weinhandel bald Verwendung für dieses geringe Quantum finden und in absehbarer Zeit mit der ganzen Ernte aufräumen würde. Wieder eine bittere Enttäuschung! Mit Ausnahme einiger Posten, die zu dem Preise von 1400—1500 Fr. pro Fuder an inländische Weinhandlungen abgelassen wurden, sowie einiger Waggonladungen, die unverbessert an eine Brüsseler Weinfirma gingen, ist bis zur Stunde, wo wir dieses schreiben, kein Zug in den Verkauf dieser Jungweine gekommen. Hingegen hat sich seit November der Verkauf und Versand von 1924er und 1922er Wein nach Belgien etwas gehoben. So gingen Novemberüber allein per Bahn, ohngerechnet die kleinen Sendungen und Lastwagen-Verfrachtungen, über 250 Fuder nach Belgien. Der Versand hielt auch Dezember-

über in ungefähr demselben Maßstabe an. Die Weinpreise bleiben trotzdem konstant, bei fallender Tendenz. — Es ist eine nicht wegzuleugnende Tatsache, daß hierlands in den letzten Jahren der Weinverbrauch merklich zurückgegangen ist. Das allmächtige Bier, obschon im Preise so teuer als der Wein, drängt sich allmählich in den meisten früheren Weinwirtschaften an die Stelle der Bachusgabe. Zumeil mag dazu beigetragen haben, daß die letzten Jahrgänge ein Wein zur Kelter gebracht wurde, der in unverbessertem Zustand sich wenig ansprechend darstellte, und in verbesserter Form allzusehr die „Beigabe“ hervortreten ließ. Aber das allein kann für den zurückgehenden Inlandsverbrauch keineswegs maßgebend sein, denn schließlich bestimmt doch der Gast und nicht der Wirt, was zum Trinken verlangt wird. Dagegen scheint von Bedeutung, daß die Bierabgabe sich sehr leicht dem Verbrauch anschmiegt und daß Wirte und Bierbrauer jedes Entgegenkommen den Wünschen der Verbraucher gegenüber ausüben.

Als ganz besondern Mißstand möchten wir in diesem Zusammenhang die Tatsache hervorheben, daß in vielen Hotels und Wirtschaften die Weine viel zu teuer verzapft werden, was einen verringerten Konsum zur unvermeidlichen Folge haben muß.

Der mangelnde Weinverkauf nach dem In- und nach dem Ausland ist letzten Endes auch auf die ungünstigen wirtschaftlichen Verhältnisse resp. auf die in allen Weinhandels und Konsumentenkreisen herrschende Geldknappheit zurückzuführen. Für manchen ehemals tapferen Weinknappen ist der Wein zum Tausendgüldenkraut geworden, an welches seine Börse nicht heranreicht und das ihn zur relativen Abstinenz oder zum Genuß anderer billiger Getränke zwingt. Eine allgemeine wirtschaftliche Aufbesserung und einige gute Weinernten vermögen allein wieder Leben in das Weinverkaufsgeschäft zu bringen und unsere Mosel von dem schweren Alp zu befreien, der sie leider schon allzulange bedrückt.

Überhaupt kann gehofft werden, daß die bisherigen und jetzt immer noch andauernden Weinverkaufsverhältnisse gewissermaßen nur eine für die Produktion sowohl als für den Handel freilich sehr empfindliche Übergangsperiode darstellen, worauf in absehbarer Zeit wieder normale wirtschaftliche Zeitläufte und mit diesen eine allgemeine Aufbesserung in Handel und Wandel an unserer Mosel folgen dürften.

Dies unser Wunsch und unsere Hoffnung!

Der Weinkontrolleur

J. WEYRICH

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Schengen							
1	Schengener Berg	Muschelkalk	Elbling	Sauerwurm	21. Oktober	67	15,7
2	Bongertswangert	"	"	"	28. Oktober	65	12,7
3	Rodeberg	Keuper	"	"	29. Oktober	58	13,9
4	Stey	"	"	"	30. Oktober	53	14,6
5	Wous	"	Pinot	"	31. Oktober	69	10,5
6	Steifland	"	Elbling	"	31. Oktober	56	15
Remerschen							
7	Zäselter	Tonmergel	Elbling	zieml. gesund	15. Oktober	59	15,6
8	Kreidchen	Keuper	"	"	16. Oktober	61	15,9
9	Donecker I	"	"	"	"	62	15,6
10	Schmöttchen	"	"	"	"	61	15,7
11	Donecker II	"	"	"	"	63	14,5
12	Alebach	"	"	"	"	59	16
13	Ap	"	"	"	17. Oktober	63	15,8
Wintringen							
14	Felsberg	Gipskeuper	Elbling	Sauerwurm	15. Oktober	68	14,5
15	Long	"	"	"	"	65	14,3
16	Unterste Long	Mergelkeuper	"	"	"	59	15,2
17	Naulend	"	"	"	"	56	17,6
18	Hieschled	"	"	"	"	56	16,4
19	Weissestälchen	"	"	"	18. Oktober	63	15,1
Schwebsingen							
20	Rottrisch	Mergelkeuper	Elbling	Sauerwurm	14. Oktober	59	17,4
21	Rechelter	"	"	"	"	61	14,2
22	Steilberg	Gipskeuper	"	"	"	69	14
23	Flass	"	"	"	"	64	16,1
24	Hinter der Kirche	"	"	nikotiniert	"	62	17
25	Steilberg	"	Rotwein	"	15. Oktober	80	10,8
26	Küchenmeister	"	Elbling	Sauerwurm	"	63	17,1

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Bech-Kleinmacher							
27	Naumberg	Mergelkeuper	Eibling	Sauerwurm	15. Oktober	64	14,2
28	Jougeberg	"	"	"	"	63	15,8
29	Perdig	"	"	"	12. Oktober	64	16,5
30	Steilwengert	"	"	"	17. Oktober	58	16,9
31	Brauneberg	"	"	"	"	59	15,1
32	Lommelschter	"	"	"	"	65	15,8
Wellenstein							
33	Hinert	Mergelkeuper	Eibling	Sauerwurm	12. Oktober	61	17,8
34	Heubel	"	"	"	"	55	15,9
35	Aneberg	"	"	"	16. Oktober	56	16,2
36	Ob Waler	"	"	"	13. Oktober	65	16
37	Hemelech	"	"	"	14. Oktober	63	16,7
38	Kurschels und verschiedene Lagen	"	"	"	"	62	15,6
Remich							
39	Sellwengert	Mergelkeuper	Eibling	Viel Fäule	12. Oktober	66	15,3
40	Unter den Eichen	"	"	zieml. gesund	14. Oktober	58	16,7
41	Hinter der Kirche	"	"	Sauerwurm	"	71	13,8
42	Fels	"	"	"	"	64	16
43	Mattenberg	"	"	"	15. Oktober	60	16,6
44	Dielt	"	"	"	"	56	19,6
45	Rodeberg	"	"	"	"	56	19,7
46	In den Plenten	"	"	"	"	64	14,3
47	Wies	"	"	"	"	70	13,8
48	Steilwengert	"	"	"	"	66	15
49	Versuchswienberg d. Weinbaustation	"	"	gesund	24. Oktober	65	15,5
Stadbredimus							
50	Zehrenberg	Mergelkeuper	Pinot	gesund	17. Oktober	67	15,5
51	Diefert	Muschelkalk	Eibling	viel Fäule	"	65	16
52	Zehrenberg	Mergelkeuper	"	zieml. gesund	"	60	16,2

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt säure (in Promille)
Stadbredimus							
53	Fels und Flessert	Mergelkeuper	Elbling	zieml. gesund	19. Oktober	63	15
54	Wülvergruof (Nords.)	"	"	"	"	59	18,2
55	Goldberg	Muschelkalk	"	viel Fäule	20. Oktober	66	15,3
56	Merv	Gipskeuper	"	zieml. gesund	21. Oktober	50	18,8
Greiveldingen							
57	Herrenberg	Muschelkalk	Elbling	zieml. gesund	19. Oktober	61	17,8
58	Hütte	"	"	viel Fäule	"	65	14,1
59	Densberg	"	"	zieml. gesund	"	62	17,1
60	Diefert	"	"	viel Fäule	"	60	16,5
61	Keltersberg	"	"	"	22. Oktober	61	17,1
62	Weiertalsberg	"	"	gesund	"	52	17,9
63	Klaus	"	"	"	"	59	17
64	Bechelsberg	"	"	"	"	59	16,1
Bous							
65	An der Feis	Muschelkalk	Elbling	zieml. gesund	15. Oktober	63	14,9
66	Keltersberg	Keuper	"	"	21. Oktober	50	18,4
67	Maikaul	"	"	"	22. Oktober	55	17,3
Erpeldingen							
68	Scheuerberg	Gipskeuper	Elbling	viel Fäule	21. Oktober	59	17,4
69	Heide	Mergelkeuper	"	gesund	"	55	15,3
70	Grünigen	Gipskeuper	"	Sauerwurm	22. Oktober	56	17,1
Rolling-Assel							
71	Asseler Berg	Mergelkeuper	Elbling	gesund	21. Oktober	53	18,4
72	Kuhweg	"	"	"	"	52	16,8
Canach							
73	In der Lengt	Muschelkalk	Kleinberger]	Sauerw. aller orts mit Ausnahme einzelner Nebenlag.	18. Oktober	50	17,5
74	Wangertsberg	"	"		18. Oktober	48	18

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamtsäure (in Promille)
Lenningen							
75	In Konvelt	Muschelkalk	Elbling und Riesling	Sauerwurm	18. Oktober	52	17
76	In der Höhl	"	Elbling	"	"	50	17,6
77	Laschteschweg	"	gemischt	"	"	53	18
Ehnen							
78	Elnerberg	Muschelkalk	gemischter Satz	Sauerwurm	14. Oktober	54	16,8
79	Stireberg	"	"	"	16. Oktober	56	16
80	Rosemen	"	Elbling	"	22. Oktober	52	17
81	Aecker	"	Riesling	"	"	60	15,6
82	Eltgesberg	"	Elbling	"	"	53	16
83	Wousselt	"	Riesling	"	"	68	15,3
Wormeldingen							
84	Weinbour	Muschelkalk	gemischt	Sauerwurm	12. Oktober	55	16
85	Remeschter	"	Riesling	"	"	60	15,5
86	Neuenwingert	"	"	"	13. Oktober	64	15
87	Pieter	"	"	"	"	63	15
88	Mohrenberg-Walenberg	"	Sylvaner und w. Burgunder	"	16. Oktober	65	14,2
89	Dreiborn	"	Riesling und Sylvaner	Hagel-schaden	28. Oktober	56	17
90	Koepf	"	Riesling	Sauerwurm	16. Oktober	67	15
Ahn							
91	Streifer	Muschelkalk	gemischt	Sauerwurm	8. Oktober	52	17,5
92	Op der Out	"	Elbling	"	10. Oktober	54	17
93	Palmberg	"	Riesling	"	12. Oktober	62	15,8
Gostingen							
94	Kanacherberg	Muschelkalk	Elbling	Sauerwurm	16. Oktober	50	18
95	Teiterberg	"	"	"	"	51	17,8
Niederdonven							
96	Baueschberg	Muschelkalk	Kleinberger	Sauerwurm	12. Oktober	49	18,5
97	Tuschacker	"	"	"	"	50	18
98	Schuer	"	"	"	"	52	17,5

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamtsäure (in Promille)
Machtum							
99	Frimberg	Muschelkalk	Kleinberger	Sauerwurm	8. Oktober	53	16,5
100	Kummet	"	gemischt	"	"	50	17
101	Hangenerberg	"	"	"	12. Oktober	50	17,5
102	Pfö	"	Kleinberger	"	"	49	18
Grevenmacher							
103	Roderberg	Mergelkalk	Kleinberger	Sauerwurm	8. Oktober	56	17,5
104	Leitschberg	"	Kleinberger und Riesling	"	10. Oktober	54	17
105	Starkerd	sandiger Tonboden	"	"	"	65	16,8
106	Pietert	Mergelkalk	"	"	"	60	17
107	Niederweg	"	"	"	"	60	16,2
108	Boland	"	"	"	"	53	18
109	Wenigfels	"	gemischt	"	12. Oktober	58	16,8
110	Fels	"	Kleinberger und Riesling	"	14. Oktober	70	15,5
Manternach-Lellig							
111	Fels	Mergelkalk	Kleinberger	Sauerwurm	12. Oktober	52	17
112	Wengertsberg	"	"	"	"	50	18,2
Mertert							
113	Rosenberg	Mergelkalk	Kleinberger	Sauerwurm	12. Oktober	50	18
114	Syrberg	"	"	"	13. Oktober	52	17,5
115	Kampberg	"	gemischt	"	"	50	17,8
Wasserbillig							
116	Meschberg	Mergelkalk	Kleinberger	Sauerwurm	9. Oktober	55	17,5
117	Bocksberg	"	gemischt	"	11. Oktober	50	18
118	Herrenberg	"	Kleinberger	"	"	53	17,8
119	Fußberg	"	"	"	"	49	18,2
Moersdorf							
120	Acker	Muschelkalk	Kleinberger	Sauerwurm	14. Oktober	50	17,5
121	Flour	"	"	"	"	48	18,5

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamtsäure (in Promille)
	Born						
122	Wangerisberg	Muschelkalk	Kleinberger	Sauerwurm	19. Oktober	48	18,5
123	Schweinsberg	"	"	"	"	50	17,8
124	Schoos	"	"	"	"	49	18
	Rosport						
125	Hinter der Hölz	Muschelkalk	Kleinberger	Sauerwurm	19. Oktober	49	17,5
126	Gipsberg	Gips u. sand. Tonboden	Kleinberger und Riesling	"	"	52	17
	Echternach						
127	Wangert	Muschelkalk	Rot zieml. gesund	Sauerwurm	15. Oktober	50	18



Zusammenstellung.

Gemarkung	Anzahl der Proben	Mostgewicht nach Oechsle	Säure in Promille
Schengen	6	53—69	10,5—15,7
Remerschen	7	59—63	14,5—16,0
Wintringen	6	56—68	14,3—17,6
Schwebsingen	7	59—80	10,8—17,4
Bech-Kleinmacher	6	58—65	14,2—16,9
Wellenstein	6	55—65	15,6—17,8
Remich	11	56—71	13,8—19,7
Stadtbredimus	7	50—67	15,0—18,8
Greiveldingen	8	52—65	14,1—17,9
Bous	3	50—63	14,9—18,4
Erpeldingen	3	55—59	15,3—17,4
Rolling-Assel	2	52—53	16,8—18,4
Canach	2	48—50	17,5—18,0
Lenningen	3	50—53	17,0—18,0
Ehnen	6	52—68	15,3—17,0
Wormeldingen	7	55—67	14,2—17,0
Ahn	3	52—62	15,8—17,5
Gostingen	2	50—51	17,8—18,0
Niederdonven	3	49—52	17,5—18,5
Machtum	4	49—53	16,5—18,0
Grevenmacher	8	53—70	15,5—18,0
Manternach	2	50—52	17,0—18,2
Mertert	3	50—52	17,5—18,0
Wasserbillig	4	49—55	17,5—18,2
Mörsdorf	2	48—50	17,5—18,5
Born	3	48—50	17,8—18,5
Rosport	2	49—52	17,0—17,5
Echternach	1	50	18,0

Zusammen 127 Proben

mit einem Mostgewicht nach Oechsle von 48—80 Grad

Säuregehalt von 10,5—19,7 Promille

A. Durchschnittsmostgewicht sämtlicher Proben = 58 Grad

B. Durchschnittssäuregehalt sämtlicher Proben = 16,5 pro Mille.

Die in aufsteigender Staffel erfolgte Klassifizierung der umstehend bezeichneten 127 Mostproben ergibt folgendes Resultat:

A. Mostgewichte

von 48—50 Grad	Oechsle	23 Proben	= 18,1 ‰
„ 51—55	„	25 „	= 19,7 ‰
„ 56—60	„	30 „	= 23,6 ‰
„ 61—65	„	35 „	= 27,6 ‰
„ 66—70	„	12 „	= 9,4 ‰
„ 71—80	„	2 „	= 1,6 ‰
<hr/>			
		127	„ 100 ‰

B. Säure

von 10,5—13	Promille	3 Proben	= 2,4 ‰
„ 13,1—14	„	4 „	= 3,2 ‰
„ 14,1—15	„	16 „	= 12,6 ‰
„ 15,1—16	„	30 „	= 23,6 ‰
„ 16,1—17	„	28 „	= 22 ‰
„ 17,1—18	„	35 „	= 27,6 ‰
„ 18,1—19	„	9 „	= 7 ‰
„ 19,1—19,7	„	2 „	= 1,6 ‰
<hr/>			
		127	„ 100 ‰

Ertrag der Mosternte des Jahres 1925

Gemeinde	Sektion	Fuderzahl nach	
		Ortschaft	Gemeinde
Betzdorf	Mensdorf	0,5	0,5
Bous	Bous	50	
	Erpeldingen	22	104,5
	Rolling-Assel	32,5	
Bürmeringen	Bürmeringen	29,5	
	Elwingen	8,1	44,5
	Emeringen	6,9	
Dalheim	Dalheim	1,4	1,4
Echternach	Echternach	17,5	17,5
Flaxweiler	Beyren	14,6	
	Flaxweiler	1,4	
	Gostingen	64,1	151,9
	Niederdonven	60	
	Oberdonven	11,8	
Grevenmacher	Grevenmacher	100	100
Lenningen	Canach	56,4	
	Lenningen	53,6	110
Manternach	Lellig	17	
	Manternach	16	
	Münschecker	1	34
Mertert	Mertert	79,5	
	Wasserbillig	29	108,5
Mompach	Born	42,8	
	Mörsdorf	34,3	77,1
Mondorf	Altwies	1	
	Ellingen	22	
	Mondorf	6	29
Remerschen	Remerschen	250	
	Schengen	60	
	Wintringen	100	410
Remich	Remich	62,5	62,5
Rosport	Rosport	36	
	Girst	17	
	Hinkel	6	59
Stadtbredimus	Stadtbredimus	166,2	
	Greiveldingen	108,2	274,4
Waldbredimus	Waldbredimus	10,9	
	Trintingen	21	31,9
Wellenstein	Bech-Kleinmacher	78	
	Schwebsingen	42	
	Wellenstein	58	178
Wormeldingen	Ahn	57	
	Ehnen	97,5	
	Machtum	76,7	
	Wormeldingen	95	326,2
	Total	2120,9	2120,9