

GROSSHERZOGTUM LUXEMBURG

Ergebnisse
der
Mostuntersuchungen
des Jahrgangs
1926

veröffentlicht von der Weinbaustation in Remich



GREVENMACHER
Obermosel-Zeitung (Inhaber Paul Faber)
1927

Luxemburger Weinbaugebiet der Mosel und Sauer.

Rückblick auf das Weinjahr 1926.

Witterung.

Der Jahrgang 1926 gleicht dem 23er in vielen Punkten. Die Holzreife war keine besonders gute, denn der Sommer 1925 war, nach Temperatur und Sonnenscheindauer bewertet, ein sehr kläglicher. Zudem entlaubte ein Peronosporausbruch Ende August die Zielruten, sodass ein Teil der Knospen ein Opfer der bitteren Kälte wurde, die in der ersten Hälfte Dezember ihren Einzug hielt. Das Thermometer sank auf 18 Grad unter Null. Damit war aber auch der Winter ziemlich zu Ende. In der zweiten Hälfte Dezember ging Regenguss um Regenguss nieder, wodurch die Weinbergsarbeiten fast unmöglich gemacht wurden. Diese trübe Witterung hielt bis Mitte März an. Danach folgte Frühlingswitterung; der grösste Teil des Monats April entbehrte nicht der Wärme und des Sonnenscheins. Die Monate Mai und Juni setzten uns leider in die rauhe Wirklichkeit zurück; es gab zahlreiche Niederschläge und vor allem kalte Nächte. Der Juli war durch schwüle Witterung und zahlreiche Gewitterregen charakterisiert, was der Peronospora ideal zu statten kam. August, September und die ersten acht Tage des Monats Oktober kargten nicht mit Sonnenschein und Wärme; es waren echte Sommermonate. Mit dem 10. Oktober nahm das gute Wetter Abschied; der Himmel blieb bewölkt und am 19. trat der erste Herbstfrost ein, der vielerorts das Laub in Mitleidenschaft zog (im Kanton Grevenmacher meist weit weniger als im Kanton Remich). Die Lese begann allgemein gegen den 22. Oktober und war gegen Allerheiligen beendet.

Wenn also die Vorfrühjahrsmonate März und April ausnahmsweise schön verliefen, so mussten wir doch den eigentlichen Lenz fast ganz vermissen. Der Sommer war warm und entfachte neue Hoffnungen in der enttäuschten Winzerseele. Demgegenüber war der Oktober in seiner zweiten Hälfte trüb und kühl, immerhin kein Herbst mit Spinnfäden und langen Schatten, wie wir ihn für unsere Reben so sehnlichst wünschen.

Vegetation des Rebstockes.

Das zeitige Frühjahr lockte die Knospen früh aus der Wolle. Gegen den 5. April schwellten die Knospen allgemein und am 8. öffneten sie sich bei der Sorte Elbling. Der Frost vom 11. April ging spurlos vorüber. Die Triebe wuchsen und erreichten schon eine Länge von 10—15 cm als vom 7. bis 9. Mai Fröste in Seitentälern, Nebenn- und Höhenlagen die Ernte im Keim vernichteten. Die Moseltäler blieben sozusagen ganz verschont und war hier immer noch Aussicht auf einen annehmbaren Herbst. Leider konnte die Vegetation infolge anhaltender masskühler Witterung nicht in Fluss kommen. Die Gescheine verkümmerten und die Blüte war spät, erst Anfang Juli; in Nebenlagen vom 11. Juli ab. Es war dies eine derartige Verzögerung der Vegetation, dass nur die sommerliche Witterung der Monate August und September den Reifeprozess einigermaßen normal gestalten konnte. Die Analogie der Jahrgänge 23 und 26 tritt klar zu Tage: Im ersten Fall war auch das Vorfrühjahr recht gut; leider brachte der April zwei Fröste am 9. und 25., die fast die ganze Ernte vernichteten; danach bis Johannis-tag nass und kalt. Die wenigen, dem Frost entronnenen Gescheine verkümmerten und fielen nach der Blüte ab. August und September waren eine fast ununterbrochene Folge warmer Tage; der Herbst jedoch weniger günstig wie in diesem Jahr.

Pilzkrankheiten.

Von Anfang Juli bis Mitte August reihte sich eine Peronosporainfektion an die andere. Der erste starke Ausbruch an Blättern und Gescheinen erfolgte am 4. Juli. Gewitterregen und intensive Nebel lösten dann in regelmässigen Abständen von etwa acht Tagen neue, und immer stärkere Infektionen aus. Unzählige blühende Gescheine waren von Pilzrasen förmlich eingeschneit. Seit Jahrzehnten hatte der Pilz ähnlichen Schaden nicht angerichtet.

Die Virulenz des Oidiums war eine harmlosere. Einen stärkeren Ausbruch konnte man Ende August, Anfang September als Folge der damals herrschenden warm-feuchten Witterung feststellen.

Der rote Brenner war in Berglagen mitunter sehr stark. Gerade solche Parzellen litten an Unterernährung und fielen hier die Gescheine stärker in der Blüte durch als dort, wo die Blätter dem Stock erhalten blieben. Es kann nur empfohlen werden, in solchen Lagen beim Einkürzen der Triebe allgemein vier Blätter oberhalb der letzten Traube stehen zu lassen.

Die Traubenfäule war im allgemeinen nur gering; einzelne Lagen des Kantons Remich hatten jedoch stark durch Fäule zu leiden; gleichzeitig konnte man in solchen Lagen auch viel Wurm antreffen.

Tierschädlinge.

Rebstecher und Kräuselkrankheit waren selten. Der Heu- und Sauerwurm trat nur örtlich in Erscheinung. Gerade die Gemarkungen, die sonst vom Wurm verheert werden, waren in diesem Jahre vom Insekt frei; andere Gemarkungen wieder verzeichneten stärkeren Befall als gewöhnlich. Im allgemeinen war der Wurmschaden im gesamten Weinbaugebiet nur ein geringer. Die Reblaus, als ständig minierender Schädling, bleibt die grosse Gefahr unseres Weinbaugebietes. In Wormeldingen gibt es Winzer, die heute schon keinen einzigen Weinberg mehr reblausfrei haben. Die Lösung ist: Rekonstruktion.

Sonstige Schädigungen

verursachte, wie gewöhnlich, der Frühjahrsfrost, allerdings nur in Nebanlagen. Die Ungunst der Witterung während der Monate Mai und Juni schädigte vor allem den Blütenverlauf, sodass die Ernteverluste im allgemeinen auf das ungewohnt starke Auftreten der Peronospora und auf das Durchfallen der Blüte zurückzuführen sind.

Die Statistik

ergibt für das Jahr 1926 ein Weinbergsareal von rund 1605 Hektar, einen Gesamtertrag von 3485 Fuder Most oder rund 22 Hektoliter auf ein Hektar. Das durchschnittliche Mostgewicht der zu statistischen Zwecken untersuchten Proben beträgt 60 Grad Oechsle. Die durchschnittliche Säure 14 Promille. Die Qualität ist also mittel, die Menge jedoch nur etwas mehr als ein Drittel des aus langjährigen Beobachtungen errechneten Durchschnittsertrages. Es ist zu erwarten, dass die 1926er Weine sich gut ausbauen werden, besonders bei kellergerechter Behandlung und Verbesserung. Auch wird der Winzer leicht Absatz für sein Produkt finden.

Im Winter 25-26 wurde allenthalben auf der Mosel die Ausrodung von Weinbergen in Nebanlagen betrieben, sodass rund 61 Hektar verschwunden sind. Allem Anscheine nach setzt sich diese Bewegung in verstärktem Tempo besonders in Nebenortschaften fort, was nur zu begrüssen ist. Weinbau soll nur dort betrieben werden, wo schon von vornherein die Natur bis zu einem gewissen Grade Gewähr für Rentabilität bietet.

Remich, den 24. Dezember 1926.

Der Direktor der Weinbaustation

N. KIEFFER.

Das Weinverkaufsgeschäft im Jahre 1926.

Unsern vorjährigen, an dieser Stelle veröffentlichten Bericht über das Weinverkaufsgeschäft während des Jahres 1925, schlossen wir mit dem Wunsch, es möchte in absehbarer Zeit eine allgemeine Aufbesserung in Handel und Wandel eintreten und unsere Mosel von dem schweren Alp befreit werden, der sie leider schon zu lange bedrückte.

Damals herrschte nämlich im Weinverkaufsgeschäft grosse Flaue. Trotz der geringen 1925er Ernte, die nur 2100 Fuder betrug, dazu aber ein sehr brauchbares Produkt heimbrachte, fanden sich für den jungen Wein nur wenige Kauflustige ein. Mit Ausnahme einiger Posten, die von dem inländischen Handel zum Preise von 1400—1500 Franken pro Fuder bezogen wurden, sowie von ein paar Waggonladungen, die mit unverbesserten Mosten an eine Brüsseler Firma gingen, war von dem 1925er Jungwein bis zu Ende Dezember nichts verkauft worden. Diese Flaue hielt auch über Neujahr an. Inzwischen interessierte sich der belgische Weinhandel um die Weine älterer Jahrgänge (1923, 1924) und bezog in den Monaten Januar und Februar in vollen Waggonladungen annähernd 700 Fuder genannten Wachstums zum Preise von 1000 bis 1200 Franken pro Fuder. Als der 1925er zum Abstich gekommen und hell geworden war, fing man besonders in inländischen Weinhandelskreisen an, demselben grösseres Interesse entgegenzubringen, was ein Anziehen der Preise zur Folge hatte. Der auf manchen Belgemarkungen desaströs wirkende Spätfrost stärkte weiterhin die steigende Tendenz der Weinpreise. Schon Juni über galten diese 100—200 Franken pro Fuder nicht als im vorhergehenden Monat. Der 1925er hielt sich ungefähr auf derselben Preishöhe wie die Weine älterer Jahrgänge. Die Ende Juni einsetzende Traubenblüte wurde durch die nasskalte Witterung zu Anfang Juli empfindlich hingehalten, wodurch die Herbstaussichten schon damals grosse Einbusse erlitten. Die Weinpreise zogen weiter an und standen im Monat August für unverbesserten Wein auf 1700—1800 Franken, für verbesserten Wein auf 2000—2200 Franken pro Fuder. Diese Preise besserten sich während des Monats September infolge der sich täglich verschlimmernden Herbstaussichten um weitere 100—200 Franken pro Fuder und notierten durchweg 2300—2500 Franken pro 1000 Liter. Dann griff der deutsche Sekthandel ein und trieb die Preise für ältere Weine sprunghaft in die Höhe. Auf die Festsetzung der Preise für den inzwischen zur Kelter gelangten 1926er Most wirkte diese Hausse begrifflicherweise geradezu bestimmend ein. Erst versuchte der Handel mit 2000—2300 Franken pro Fuder anzukommen, fand aber überall verschlossene Türen; dann ging er auf 2500 und 2800 Franken hinauf, zu welchem Preise dann in den Monaten Oktober und November ziemlich bedeutende Quantitäten Most und Jungwein gekauft wurden. Bald war aber infolge der regen Nachfrage auch dieser Preis überholt und stellte er sich Ende November bis Anfang Dezember auf 3200—3500 Franken pro Fuder. Die Weine früherer Jahrgänge machten diese Aufwärtsbewegung Schritt für Schritt mit und notierten 3000 bis 3200 Franken pro Fuder, zu welchem Preise grössere Mengen 1923er, 1922er und 1924er zur Sektfabrikation über die Grenze gingen. Zur Zeit wo wir dieses schreiben, hat das Verkaufsgeschäft allerdings etwas abgetaut, die Preise für alte sowohl als für junge Weine halten sich jedoch auf der einmal erklimmenen Höhe. Für einzelne bessere 1926er sind sogar in den letzten Wochen 4000 Franken und darüber pro Fuder bezahlt worden.

Es muss unumwunden zugegeben werden, dass die vorzitierten Weinpreise, insofern sie sich weiterhin behaupten, den Winzer befriedigen dürften. Andererseits muss jedoch in Betracht gezogen werden, dass die Kulturkosten, mit der allgemeinen Verteuerung Schritt haltend, letzten Endes unerschwinglich werden und die Rentabilität des Weinbaus problematisch machen. Dazu war die 1926er Weinernte mit circa 3500 Fudern so gering, dass deren Erlös eine merkliche Aufbesserung der wirtschaftlichen Lage an unserer Mosel nicht herbeizuführen imstande ist. —

Unser Weinabsatz während des Jahres 1926 teilte sich unter 3 Abnehmer, nämlich:

- 1) Belgien;
- 2) Deutschland;
- 3) Luxemburg.

Belgien. Über den Verkauf unserer Weine nach Belgien während des Jahres 1926 ist Folgendes zu erinnern: Belgien hat von Januar bis einschliesslich Dezember, in 354 Waggonladungen, die auf der Absendestation durch die Weinkontrolle geprüft wurden, 2707 Fuder Wein aus Luxemburg bezogen. Während derselben Zeit gingen in kleineren Gebinden, als Stückgut, 900 Fuder nach Belgien.

Der Gesamtversand pro 1926 nach genanntem Lande summiert sich somit auf rund 3600 Fuder. Von den 2707 per Waggonladung expeditierten Fudern waren

2050 Fuder verbessert,

657 Fuder unverbessert.

Die als Stückgut abgefertigten 900 Fuder waren insgesamt verbessert.

Zwei Drittel sämtlicher Weinsendungen gingen nach der Hauptstadt Brüssel; das Übrige nach Verviers, Lüttich, Charleroi, Tournai, Gent, Marcinelle, Antwerpen, Malmédy, Arlon u. s. w.

Deutschland. Auf grund der Vertragsklausel, dass Weine luxemburgischer Herkunft, die zur Sektfabrikation dienen sollen, mit reduziertem Zollsatz (20 Mk. pro 100 kg) nach Deutschland versandt werden dürfen, hat der deutsche Weinhandel in den letzten Monaten bedeutende Mengen Wein auf luxemburgischer Seite gekauft und bezogen. Trotz des erwähnten Zolltarifs und der bedeutenden Bezugskosten stellten sich die luxemburgischen Weine schliesslich im Preise billiger als jene der preussischen Obermoselortschaften. Dieses Eingreifen des deutschen Weinhandels veranlasste ein merkliches Anziehen der Weinpreise auf der ganzen Linie. Bis Ende Dezember hat Deutschland zu dem reduzierten Zollsatz circa 350 Fuder von hier importiert. Es wäre sogar voranzusehen, dass bei einer Anwendung dieses Zollsatzes auf sämtliche aus Luxemburg bezogene Weine, dauernd bedeutende Mengen diesseitigen Wachstums über die deutsche Grenze gehen würden.

Inland. Der Weinabsatz nach dem Inland bewegte sich das ganze Jahr hindurch bis kurz nach der Weinlese in ruhigen Bahnen. Wir glauben annehmen zu können, dass bis Dezember von dem Inlandskonsum kaum 1600—1800 Fuder verbraucht wurden, was einen Durchschnittsverbrauch pro Einwohner von 7—8 Liter Wein darstellt. Für ein Weinproduktionsland allenfalls eine beschämende Statistik. Das allmächtige Bier hat in den grossen Zentren sowohl als auch vielfach auf dem Lande festen Fuss gefasst und nichts vermag dasselbe aus seinen Positionen zu verdrängen.

Dazu kommen anderseits die in grossen Mengen bezogenen fremden Weine (französische, italienische, spanische), die sowohl unverschnitten als auch im Verschnitt mit hiesigen Weinen getrunken werden, im offenen Glas und aus der Flasche. In der Augustnummer der „Weinzeitung“ haben wir aufgrund uns vorliegender amtlicher Belege dargetan, dass seit Januar bis August 1926 nicht weniger als 894 285 Liter, also annähernd 900 Fuder französische und italienische Weine in unser Land eingeführt wurden, die zu nur 3 Fr. pro Liter berechnet, die ungefähre Summe von 3 Millionen Franken kosten. Pro Jahr macht das ein Total von 6 Millionen Franken: alles, luxemburgisches Geld, das nach dem Ausland geht.

Wir glauben, und dies dürfte auch die ungeteilte Meinung sämtlicher Weinhandels-Sachverständiger sein, dass hier nur ein quantitativ und qualitativ reiches Weinjahr helfen könnte, das es ermöglichte, gute Weine zu kaufen und zu anständigen Preisen in den Verkehr zu bringen.

Mancher vom Glauben abgefallene Schoppenstecher würde ganz bestimmt unter diesen Verhältnissen seine früheren Gepflogenheiten wieder aufnehmen und den Bierhumpen an den Nagel hängen.

Wir resumieren: Das Weinverkaufsgeschäft war während des Jahres 1926 grossen Schwankungen unterworfen, durchlief aber eine stets aufsteigende Linie und schloss bei reger Nachfrage mit Preisen ab, die unsere Weinproduktionskreise befriedigen dürften.

Lüden, Dezember 1926.

Der Weinkontrollleur:

J. WEYRICH.

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Behang, Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Schengen							
1	Redlingen	sandig	Eibling	2-3 Fuder p. Ha.	23. Oktober	66	13,2
2	Event	Muschelkalk	"	4-5 Fuder	23. Oktober	57	13,3
3	Wous	"	"	verregnet	29. Oktober	61	14,5
4	Steifland	Keuper	"	"	"	56	13,9
5	Fels	Muschelkalk	"	"	"	57	14,7
6	Rodeberg	Keuper	"	durchweg	30. Oktober	58	13,8
7	Stey	Muschelkalk	"	Trauben	4. November	63	13,9
8	Lampesack	Keuper	"	gesund	5. November	64	12,1
Remerschen							
9	Döltgen	Keuper	Eibling	2 Fuder per Ha.	23. Oktober	64	12,8
10	Jongeberg	"	"	"	"	60	13,1
11	Scheckel	"	"	2 Fuder	"	57	14,
12	Links Döltgen	"	"	"	"	52	14,3
13	Zäselter	Tonmergel	"	verregnet	29. Oktober	52	11,6
14	Ap	Keuper	"	"	"	61	13,
Wintringen							
15	Felsberg	Gipskeuper	Eibling	6-8 Fuder per Ha.	22. Oktober	66	12,3
16	Hiftengen	"	"	5 Fuder	23. Oktober	64	12,5
17	Hirschley	"	¹ / ₄ Ruländer	"	22. Oktober	62	12,6
18	Leng	"	Eibling	1,5 Fuder	23. Oktober	65	12,1
19	Donecker	Keuper	"	"	22. Oktober	58	11,3
20	Olk	"	"	2 Fuder	"	62	12,7
21	Brekeller	"	"	id.	"	57	13,5
22	Hohfels	"	"	verregnet	29. Oktober	64	13,4
23	Rodrich	"	"	id.	"	48	16,4
24	Felsberg	Gipskeuper	Riesling	"	4. November	73	11,
Schwebsingen							
25	Kolteschberg	Keuper	Eibling	6 Fuder per Hektar	22. Oktober	64	13,8
26	Letscheberg	Gipskeuper	"	3-5 Fuder	"	63	14,4

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Behang, Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Schwebsingen							
27	Rechelter	Keuper	Elbling	Behang sehr stark	22. Oktober	58	11,5
28	Brouch	"	"	Behang gut	"	60	13,7
29	Hinter der Kirche	"	"	id.	"	59	13
30	Häns	"	"	Behang sehr gut	"	54	14,5
31	Flass	"	"		24. Oktober	60	13,1
32	Küchenmeister	"	"		"	62	13
Bech-Kleinmacher							
33	Zehrt	Keuper	Elbling	Behang gering	20. Oktober	62	12,7
34	Retschelt	"	"	Behang befriedig.	21. "	62	12,1
35	Frideschwengert	"	"	2—4 Fuder per Ha.	20. "	61	14,6
36	Hemlech	"	"		21. "	60	13,5
37	Jongeberg	"	"	Behang ziemlich	20. "	61	14,5
38	Hinter der Kirche	"	"		20. "	62	15
39	Gret	"	"	ziemlich	21. "	61	14,8
40	Falkenberg	"	"	Schaden	20. "	59	14
41	Kremerich	"	"	durch	20. "	56	15,1
42	Meilchen	"	"	Peronospora	21. "	57	16,2
Wellenstein							
43	Kurschels 1	Keuper	Elbling	Behang gering	20. Oktober	61	12
44	Kurschels 2	"	"		"	63	12,4
45	Aesse	"	"		"	62	13,3
46	Lesefeld	"	"		"	60	12,3
47	Marnecker	"	"		"	60	12,9
48	Geenecker	"	"		"	62	12,1
49	Hinter Zungen	"	"		"	59	13,6
50	Weideschwengert	"	"		"	59	14,2
51	Fulschelt und Hirkenschläger	"	"		"	52	14,5

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Behang, Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Remich							
52	Hasselt	Keuper	Elbling	4—5 Fud. p. Ha	22. Oktober	66	11,8
53	Hinter der Kirche	"	"		21. "	66	12,7
54	Wiese	"	"	Behang gut	22. "	64	13,2
55	Fels	"	"		22. "	61	13,9
56	Hopesbour	"	"		22. "	59	12,6
57	Mattenberg	"	"		21. "	59	14,3
58	Olk	Muschelkalk	"		21. "	59	16
59	Ourt	Keuper	"		23. "	63	13
60	Konertsberg	"	"		23. "	62	13,8
61	Unter den Eichen	"	"		23. "	60	14,5
62	Kurzebichel	"	"	1,5 Fuder per Ha.	25. "	56	14,8
Stadtbredimus							
63	Diefert 1	Muschelkalk	"	2—3 Fuder per Ha.	22. "	65	13,6
64	Diefert 2	Keuper	"	ziemlich	23. "	64	14,3
65	Fels	Muschelkalk	"	Peronospora-	22. "	60	14,3
66	Hinter Plenter	Keuper	"	schäden	24. "	62	14
67	Oussebour	"	"	"	24. "	59	14,1
68	Juck	"	"	"	25. "	55	15
69	Wölvergruf	"	"	"	26. "	55	15
70	Hosbusch	"	"	"	27. "	58	15,1
71	Merv	Gipskeuper	"	"	28. "	50	15,6
Greiveldingen							
72	Diefert	Muschelkalk	"	2,5 Fuder per Ha.	25. "	67	12,5
73	Hütte 1	"	"	3,5 Fuder	25. "	65	12,6
74	Hütte 2	"	"		25. "	63	13,6
75	Ourt	"	"	1,5 Fuder	25. "	57	14,7
76	Wengertsberg	"	"		25. "	54	14,6
77	Herrenberg	"	"		25. "	55	15,5
78	Klaus	"	"		26. "	57	15,2

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Behang, Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
	Bous						
79	Ufried	Muschelkalk	Elbling	Behang gering	22. Oktober	58	15
	Erpeldingen						
80	Grünigen	Gipskeuper	Riesling		5. November	65	13
81	Grünigen	"	Elbling		22. Oktober	56	16,2
	Ehnen						
82	Kelterberg	Muschelkalk	gemischt	Keine	22. "	62	14
83	Meschteschberg	"	"	"	22. "	60	14,5
84	Retsch	"	1/2 Riesling	"	24. "	65	13,8
85	Ehnerberg	"	"	"	24. "	61	14,5
86	Bromelt	"	"	Oidium	24. "	68	13,5
87	Stäreberg	"	gemischt	Keine	24. "	65	14,2
88	Scheiver	"	"	Sauerwurm	24. "	56	15,4
89	Koäf	"	Rheinfensch	"	24. "	54	14,8
90	Acker	"	1/3 Riesling	Keine	28. "	62	13,5
91	Wousselt	"	Riesling	"	29. "	72	13
	Wormeldingen						
92	Berggasse	"	gem. Satz	Keine	14. "	62	14
93	Neuenwingert	"	"	"	20. "	65	13,8
94	Niedert	"	"	"	20. "	60	14,2
95	Fuffloch	"	1/2 Riesling	"	20. "	63	15
96	Reder	"	Riesling	"	23. "	65	13,8
97	Weinbour	"	"	"	27. "	65	12,7
98	op der Wies	"	1/2 Riesling	Sauerwurm	27. "	63	14,
99	Wousselt	"	Riesling	"	29. "	70	13,8
100	Koepp	"	"	Keine	30. "	75	13,5
101	Neuenberg	"	"	"	30. "	68	14
	Ahn						
102	Acker	"	gem. Satz	Keine	14. "	62	14,5
103	Steinkaul	"	"	Etwas Sauerwurm	14. "	60	14,8
104	Oüt	"	"	Keine	20. "	54	15

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Behang, Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Ahn							
105	Rechfeld	Muschelkalk	gem. Satz	Keine	20. Oktober	58	15
106	Pietert	"	"	"	20. "	62	14,5
107	Algasse	"	"	"	22. "	63	13,8
108	Palmberg	"	Riesling	"	22. "	73	13,5
Machtum							
109	Kummet	"	Kleinberger	Keine	18. "	60	14
110	Rohrberg	"	gem. Satz	Sauerwurm	18. "	54	15,5
111	Stallgart	"	"	Keine	18. "	58	15,4
112	Ongkaf	"	"	"	20. "	61	14,3
113	Frinsberg	"	"	"	20. "	62	14,5
114	Gipsberg	"	"	"	20. "	65	14,
Niederdonven							
115	Schuver	"	Kleinberger	Sauerwurm	14. "	54	15,
116	Hinter Aessen	"	"	gesund	14. "	56	14,8
117	Koubenberg	"	"	"	14. "	52	15
118	In der Bach	"	gemisch. Satz	"	14. "	50	14,5
119	Baueschberg	"	Kleinberger	Sauerwurm	15. "	52	15
120	Tuschacker	"	gem. Satz	Keine	16. "	60	14
Grevenmacher							
121	Leitschberg	Mergelkalk	"	"	18. Oktober	60	14
122	Pietert	"	"	"	18. "	56	14,5
123	Grouvenreck	"	"	"	18. "	54	14,8
124	Kelsbach	"	"	"	20. "	62	14,2
125	Boland	"	Kleinberger	Etwas Sauerfäule	20. "	58	15
126	Fooscht	"	"	"	20. "	59	14,4
127	Rosenberg	"	gem. Satz	Keine	20. "	62	13,2
128	Wenigfels	"	1/2 Riesling	"	22. "	65	13,7
129	Fels	"	Riesling	"	22. "	68	13,5

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Behang, Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Manternach							
130	Fels	Muschelkalk	Kleinberger	Oidium	18. Oktober	58	14,6
131	Fels	"	"	"	18. "	54	15,6
Mertert							
132	Scheidberg	Mergelkalk	"	Keine	18. "	60	14,8
133	Kampberg	"	gemisch. Satz	"	18. "	62	14
134	Fußberg	"	"	"	18. "	60	14,8
135	Syrberg	"	Kleinberger	etwas Oidium	19. "	58	15
136	Moor	"	"	Keine	19. "	52	15,5
Wasserbillig							
137	Meschberg	"	"	"	14. "	54	15
138	Bocksberg	"	"	"	14. "	60	14
139	Moor	"	gemisch. Satz	"	14. "	58	14,6
140	Fußberg	"	"	"	14. "	62	13,8
Mœrsdorf							
141	Heselberg	Muschelkalk	Kleinberger	"	14. "	52	15,2
142	Im Acker	"	"	"	14. "	50	16
Born							
143	Wangertsberg	"	"	"	14. "	52	15,8
144	Im Acker	"	"	"	14. "	55	15,4
145	Schweinsberg	"	"	Sauerfäule	14. "	50	16
Rosport							
146	Hinter der Hölt	"	"	Keine	14. "	52	15,4
147	Trumeschberg	"	gemisch. Satz	"	14. "	54	14,2

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 Durchschnittsresultat geschaffen würde. Einzelne solcher Proben heben wir interessehalber als Nachtrag zu obigen Ausführungen hervor.

Gemarkung u. Lage	Bodenart	Sorte	Behang usw.	Datum der Lese	Mostgewicht	Säure
Schwebsingen						
1. Fusslach	Keuper	Rotwein	gering	22.10	77	10,7
2. Steilberg	"	Rotwein	"	23.10	75	10,9
Bech-Kleinmacher						
3. Niederfeld	Keuper	Ruländer	Neuanlage	21.10	91	11,3
Remich						
4. Weinbaustation	Keuper	Ruländer gepfr. auf L. 44	5,6 F. Ha.	27.10	84	12,0
5. idem	"	Ruländer auf Geisenh.	4,6 F.	27.10	81	12,5
6. idem	"	Goldrieslieg auf 8B	6,6 F.	27.10	73	6,8
Stadtbredimus						
7. Zehrenberg	Keuper	Pinot blanc u. Auxerrois bl.	Neuanlage	24.10	70	11,8
Wormeldingen						
8. Versuchsweinb.	Muschelkalk	Riesling 1616	"	3.11	85	11,5
9. idem	"	Pinot bl. L. 44	"	3.11	81	10,2
10. idem	"	Kokoulou 1616	"	3.11	85	12,8
Grevenmacher						
11. Versuchsweinb.	"	Ruländer 8B	1,7 F. Ha.	28.10	92	8,9
12. idem	"	Pinot blanc auf 1616	1,7 F. "	28.10	90	10,9
13. idem	"	Auxerrois bl. auf 101-14	1,5 F. "	28.10	80	7,2
14. idem	"	Orangetraube auf 1616	gering	28.10	78	12,2

Zusammenstellung.

Gemarkung	Anzahl der Proben	Mostgewichte nach Oechsle	Säuren in Promille
Schengen	8	57—66	12.1—14.7
Remerschen	6	52—64	11.6—14.3
Wintringen	10	48—73	11.0—16.4
Schwebsingen	8	54—64	11.5—14.5
Bech-Kleinmacher	10	56—62	12.1—16.2
Wellenstein	9	52—62	12.0—14.5
Remich	11	56—66	11.8—16.0
Stadtbredimus	9	50—65	13.6—15.6
Greiveldingen	7	55—67	12.5—15.5
Bous	1	58	15.0
Erpeldingen	2	56—65	13.0—16.2
Ehnen	10	54—72	13.0—15.4
Wormeldingen	10	60—75	12.7—15.0
Ahn	7	54—73	13.5—15.0
Machtum	6	54—65	14.0—15.5
Niederdonven	6	50—60	14.0—15.0
Grevenmacher	9	54—68	13.2—15.0
Manternach	2	54—58	14.6—15.6
Mertert	5	52—62	14.0—15.5
Wasserbillig	4	54—62	13.8—15.0
Mœrsdorf	2	50—52	15.2—16.0
Born	3	50—55	15.4—16.0
Rosport	2	52—54	14.2—15.4

147 Proben

mit einem Mostgewicht nach Oechsle von 48—75 Grad

Säuregehalt von 11.0—16.4 Promille.

Durchschnittsmostgewicht sämtlicher Proben = 60 Grad.

Durchschnittssäuregehalt sämtlicher Proben = 14 pro Mille.

Die in aufsteigender Staffel erfolgte Klassifizierung der umstehend bezeichneten 147 Proben ergibt folgendes Resultat:

A. Mostgewichte.

von 48—50 Grad Oechsle	5 Proben	= 3,4 ‰
„ 51—60 „ „	75 „	= 51,0 ‰
„ 61—70 „ „	63 „	= 42,9 ‰
„ 71—75 „ „	4 „	= 2,7 ‰
	<hr/>	
	147 „	100,0 ‰

B. Säuren.

von 11,0—12 Promille	6 Proben	= 4,1 ‰
„ 12,1—13 „	24 „	= 16,3 ‰
„ 13,1—14 „	45 „	= 30,6 ‰
„ 14,1—15 „	52 „	= 35,4 ‰
„ 15,1—16 „	17 „	= 11,5 ‰
„ 16,1—16,4 „	3 „	= 2,1 ‰
	<hr/>	
Insgesamt	147 „	100,0 ‰

Ertrag der Mosternte des Jahres 1926.

Gemeinde	Sektion	Fuderzahl nach		Annähernder Hektarertrag in Fuder pr. Gemeinde	Weinbergs- fläche in Ha. n. Gemeinde
		Ortschaft	Gemeinde		
Betzdorf	Mensdorf	keine Ernte			0,3
Bous	Bous	16,5	65,7	0,9	72,0
	Erpeldingen	41,2			
	Rolling-Assel	8,0			
Bürmeringen	in der ganzen Gemeinde	keine Ernte			26,0
Contern	Medingen	keine Ernte			
Dalheim	Welfringen	2,0	2,0	1,0	2,2
	Dalheim				
Echternach	Echternach	4,1	4,1	0,5	8,0
Flaxweiler	Beyren, Flaxweiler und Gosingen				
	Niederdonven	135,0			
	Oberdonven	23,0	158,0	1,5	110,0
Grevenmacher	Grevenmacher	240,0	240,0	2,2	110,0
Lenningen	Canach	0,4			
	Lenningen	16,9	17,3	0,4	47,0
Manternach	Lellig	1,3			
	Manternach	0,4			
	Münschecker	2,0	3,7	0,2	16,0
Mertert	Mertert	60,0			
	Wasserbillig	32,5	92,5	1,4	65,0
Mompach	Born	11,4			
	Mersdorf	6,9			
	Boursdorf		18,3	0,8	26,0
Mondorf	Ellingen	3,1			
	Mondorf		3,1	0,2	16,0
Remerschen	Remerschen	206,0			
	Schengen	170,0			
	Wintringen	87,0	463,0	2,2	215,0
Remich	Remich	130,0	130,0	2,0	68,0
Rosport	Girst	1,0			
	Hinkel	0,1			
	Rosport	4,5	5,6	0,4	13,0
Schüttringen	Uebersyren				0,5
Stadbredimus	Greiveldingen	69,0			
	Stadbredimus	175,0	244,0	2,0	124,0
Vianden	Vianden				0,09
Waldbredimus	Waldbredimus				
	Trintingen	1,3	1,3		24,7
Wellenstein	Bech-Kleinmacher	518,0			
	Schwebsingen	160,0			
	Wellenstein	370,0	1048,0	3,3	310,0
Wormeldingen	Ahn	330,0			
	Ehnen	117,0			
	Machtum	235,0			
	Wormeldingen	306,0	988,0	2,8	351,0
	Total		3485,0	2,2	1605,29