

GROSSHERZOGTUM LUXEMBURG

Ergebnisse
der
Mostuntersuchungen
des Jahrgangs
1929

veröffentlicht von der Weinbaustation in Remich



GREVENMACHER
Obermosel-Zeitung (Druckerei Paul Faber)
1929

Luxemburger Weinbaugebiet der Mosel und Sauer.

Rückblick auf das Weinjahr 1929.

Witterung. Der Winter 1928—1929 war außerordentlich streng. Zwei volle Monate hindurch mußte draußen jede Arbeit ruhen. Die Kälteperiode nahm Ende Dezember ihren Anfang und währte bis in den März. Das tiefste Minimum im Moseltal betrug -21° . Zugleich blieb die Jahreszeit trocken. Schnee fiel nur in geringen Mengen, sodaß jede schützende Bodendecke fehlte. Das Auftauen wurde nicht wie gewöhnlich durch Regenfälle oder Schneeschmelze, sondern direkt durch die Sonnenstrahlen bewirkt. Demzufolge dauerte es lange bis sich der Frost in einer Tiefe von 0,80 Meter gelöst hatte. Die Monate April, Mai und Juni waren normal. Die Sommermonate Juli, August und September waren außergewöhnlich heiß und trocken. Wenn es zu lokalen Regenfällen kam, so war es immer nur im Anschluß an Gewitter. Erst Anfang Oktober gingen außerordentlich starke Regen nieder. Darauf folgten jedoch erfreulicherweise wieder acht Tage Sonnenschein, so daß sich der größte Teil der Weinlese bei guter Witterung abwickeln konnte. Zahlreiche Gewitter, die zum Teil Hagel führten, zum Teil durch Bodenabschwemmungen Schaden anrichteten, waren in der zweiten Hälfte Mai und im ersten Drittel September zu verzeichnen. Insbesondere verursachte ein am 13. September niedergegangener wolkenbruchartiger Regen zu Wormeldingen, Ehen, Niederdonnen und Stadtbredimus derart Schaden, daß die Regierung Kredite für die Herstellung von Abfluschanälen bereit stellte. Die Summe der durchschnittlichen Wärmegrade während der fünf Vegetationsmonate Mai bis Oktober betrug 2884,7 Grade; die mittlere Lufttemperatur während derselben Zeit $15,7^{\circ}$, das mittlere Minimum $10,0^{\circ}$; das mittlere Maximum $21,4^{\circ}$. Tage mit über 20 Grad mittlerer Lufttemperatur gab es 36. Die Stundendauer bei Temperaturen über 15° erreichte die Zahl von 2132,5.

Vegetation des Rebstockes. Der Rebschnitt fiel größtenteils ins zweite Drittel März, nach Beendigung der Frostperiode. Um diese Zeit hielt es schwer, Einsicht in die durch die bittere Kälte verursachten Schädigungen am Rebstock zu erhalten. Das Holz war allgemein grün, lief aber nach dem Schnitt sofort weiß an, was auf Wassermangel der Gewebe hindeutete. Das erste Schwellen der Knospen wurde in besten Lagen gegen den 26. April festgestellt. Gegen den 29. April durfte man auch in Lagen zweiter Güte auf den bevorstehenden Austrieb zählen. Aber schon

in Lagen dritter Güte fiel eine anormale Verzögerung auf. Der Rückstand darf mit 10—14 Tagen angegeben werden. In Lagen vierter Güte endlich war der Austrieb sehr unregelmäßig, bald früher, bald später. Ein genauer Zeitpunkt läßt sich für diese Lagen überhaupt nicht bestimmen. Vom Winterfrost hatten die Hauptlagen so gut wie nicht gelitten. Eine Ausnahme machte der Riesling. Von dieser Sorte waren durchweg 10 Prozent eingegangen. In den Lagen dritter und vierter Güte jedoch war der Schaden meist beträchtlich und wechselte von Ort zu Ort. Die Fälle, wo 30—70 Prozent der Stöcke abstarben, waren äußerst zahlreich. In allen gut gepflegten Weinbergen war der Fruchtanlaß gut bis sehr gut. Hier führte jeder Trieb zwei Gescheine. Die Rebenlagen hatten weit schlechter angefehlt, doch konnte dieser Ausfall im Laufe des Jahres durch die außergewöhnliche Entwicklung der Trauben und Beeren ausgeglichen werden. Viele und schöne Trauben fehlten die Ruländer und Pinot blanc in den Neuanlagen an. Der Riesling war jedoch unter mittel. Die Blüte setzte in den Hauptlagen allgemein gegen den 19. Juni ein. Acht Tage später waren etwa zwei Drittel der Gescheine verblüht. Ende Juni begann die Blüte der Nachzügler. Durch die schwankenden Temperaturen wurde der Blüteverlauf geschädigt. Beim Elbling fielen zahlreiche Beerchen unbefruchtet ab. Da sich die übriggebliebenen aber mächtig entwickelten, wurden die Trauben voll und groß. Anders beim Riesling. Hier blieben die Beeren klein. Auch die gelamate Traube erreichte nicht die Größe wie sonst. Erwähnenswert ist die Tatsache, daß die gepropften Reben allgemein besser verblühten als die ungepropften. Schwere Schäden erlitt die Blüte auch dort, wo der rote Brenner das Laub befallen hatte. Diese Weinberge konnten sich überhaupt den ganzen Sommer über nicht recht erholen. Das Weichen der Beeren begann im letzten Drittel August. Die Weinlese nahm in einzelnen Gemarkungen am 7. und 8. Oktober ihren Anfang. Die Mehrzahl der Ortschaften wartete jedoch bis zum 12. Gegen den 23. Oktober war die Hauptlese beendet.

Pilzschädigungen. Der Jahrgang 1929 blieb dank Sonnenschein und Trockenheit von den wichtigsten Pilzschädlingen verschont. Nennenswerten Schaden richteten nur der rote Brenner und die Graufäule an. Alle Weinberge, die von den Gewitterregen Ende Mai heimgesucht und bis dahin nicht

gespritzt worden waren, wurden in besorgniserregender Weise vom roten Brenner befallen. Die ersten Anzeichen der Krankheit traf man während oder unmittelbar nach der Blüte. Als die Krankheit ihren Höhepunkt erreicht hatte, sahen die Terrassenweiberge förmlich rostig aus. Wormeldingen, Ehen und Stadibredimus hatten hierunter am meisten zu leiden. Im Kanton Remich war der Schaden bis auf wenige Lagen belanglos. Wir mußten bei dieser Gelegenheit erneut darauf hinweisen, wie notwendig es ist, besonders Terrassenweiberge Jahr für Jahr gegen den roten Brenner zu behandeln. Auffallend war auch das Auftreten der Botrytis oder Graufäule. Ein erster Befall der allmählich in den Wein übergehenden Trauben stellte sich im September ein und zwar nach einigen Nebeltagen. Die darauf folgende Trockenheit hielt die weitere Ausbreitung der Krankheit auf, bis nach den schweren Regenfällen Anfang Oktober. Inzwischen waren die Beeren dünnwandig geworden, so daß der Pilz mit Leichtigkeit eindringen konnte. In zahlreichen Bemerkungen mußte die Lesse hierdurch beschleunigt werden, ohne daß die Trauben den gewünschten Reifegrad erhalten konnten. Eine Verzögerung hätte hier viel Schaden verursacht. Es waren in erster Linie die gut gepflegten, respektiv gut gedüngten Parzellen, die am schwersten durch die Graufäule heimgesucht wurden. Die Peronospora ging diesmal schadlos vorüber. Sogar in Weinbergen, die nur einmal gespritzt waren, konnte von direkter Schädigung keine Rede sein. Ähnliches darf auch vom Oidium gesagt werden. Nur ab und zu gab es Trauben, die weiß verschimmelt waren; größere Ausmaße gewann auch diese Krankheit nirgends.

Tierschädlinge. In dieser Beziehung kann man das Weinbaugebiet in zwei Zonen abgrenzen. Die erste umfaßt alle Lagen, die durch den starken Mistrost des Jahres 1928 vernichtet worden waren. Hier war weder Sauerwurm, noch Zigarettenwickler, noch Rüsselkäfer anzutreffen. Bekämpfungsmaßnahmen waren demnach überflüssig. Die zweite Zone umfaßt die Weinberge, die im Jahre 1928 eine befriedigende Ernte gebracht hatten, namentlich Wormeldingen, Ahn, Machtum, Grewenmacher. Der Heuwurm und später der Sauerwurm richteten daselbst erheblichen Schaden an. In manchen Lagen war zur Herbstzeit unter dem Einfluß dieser Erscheinung fast nichts

zu ernten. Die Bekämpfung wurde auch zu lässig geführt, da die meisten Winzer zur Annahme neigten, der Mottenflug sei nur vorübergehend gering. Das verseuchte Reblandsgelände hat bedeutend an Ausdehnung gewonnen. Dies darf bei der ausgesprochen tropischen Witterung der letzten Sommer nicht wunder nehmen. Für einen Teil unseres Weinbaugebietes gilt heute schon der Grundsatz: Umpflanzung mit gepflanzten Reben.

Nennenswerte Ernteverluste traten demnach ein durch Winterfrost in geringeren Lagen, durch Verrieseln der Blüte beim Riesling, durch Heu- und Sauerwurm, durch roten Brenner und durch Traubenfäule vor Beginn des Herbstes.

In quantitativer Hinsicht ergab der Jahrgang 1929 keine Rekordernte, aber doch einen weit über den Durchschnitt liegenden Ertrag. Zuzugle der Statistik wurden 11 327 Fuder im Inland eingekellert. Deutsche führten rund 500 Fuder nach Deutschland aus. Das gesamte inländische Rebareal beläuft sich noch auf 1348 Hektar, wovon 62 Hektar im Besitz ausländischer Winzer. Der durchschnittliche Hektarertrag beträgt demnach rund 86 Hektoliter. Im Laufe des Winters 1928—1929 wurden zusammen 76,5 Hektar ausgebaut, wofür die Regierung Prämien im Werte von 0,50 Fr. pro Quadratmeter bewilligt.

In qualitativer Hinsicht dürfte die Mehrzahl der 1929er Proben einen guten Mittelwein ergeben, der wegen seiner geringen Säure gern als Konsumwein begehrt wird. Von den besseren Proben steht zu erwarten, daß sie den 1928er weinlich übertreffen werden. Seit zwei Jahren fehlt im Getriebe der Natur regelmäßig etwas, das uns um den erhofften durchweg hochwertigen Jahrgang bringt. An Sonnenschein haben beide Jahrgänge nicht gekarrt, die Trauben wurden richtig gebraten, aber der Regen kam nicht, oder höchstens, — was noch viel schlechter ist, — zur unrichtigen Zeit. Ein altbewährtes Winzerwort sagt: Guten Wein gibt es, wenn es Mitte August zur Zeit der Traubenweiche ausgiebig regnet und der Oktober sonnig und trocken bleibt." Da es während der beiden letzten Jahre genau umgekehrt herging, dürfen wir uns nicht wundern, wenn viel Sonnenenergie nutzlos verloren ging und der Wein nicht so reif wurde, wie der Winzer es das ganze Jahr über träumte. N. K.

Das Weinverkaufsgeschäft im Jahre 1929.

Gemäß den statistischen Erhebungen der staatlichen Weinbauanstalt in Remich bezifferte sich der Mostertrag der 1928er Weinernte auf zirka 3000 Fuder. Aus den Vorjahren 1927 und 1926 lagen zur Zeit der 1928er Ernte noch schätzungswelse 1500 Fuder in Produzentenkellern, so daß Ende Oktober vorigen Jahres im ganzen 4500 Fuder Wein dem Weinverkaufsgeschäft zur Verfügung standen, ein Quantum das letzteres in normalen Verhältnissen mit Leichtigkeit hätte aufbrauchen können.

Wie dem eben zu Satz gebrachten 1929er Most, so war auf dem 1928er Jahrgang der Ruf eines vorzüglichen Tropfens vorausgegangen und hegte man in Winzereisen die zuversichtliche Hoffnung, der Weinhandel werde sein besonderes Augenmerk dem jungen Wein zuwenden und in absehbarer Zeit mit demselben aufräumen.

Dies war leider nicht der Fall und verhielt sich der Weinhandel, angesichts der hohen Forderungen der Winzer, eher ablehnend als zusageud.

Preise von 4300—4500—5000 Franken pro Fuder schienen ihm zu hoch und beschränkte er seine Einkäufe vorderhand auf den notwendigsten Bedarf.

Nur in einzelnen Nebenproduktionsortschaften, in welchen die Forderungen der Winzer um mehrere hundert Franken pro Fuder niedriger gestimmt waren, (3500—4000 Franken pro Fuder) entwickelte sich herbstüber und in der ersten Zeit nach der Gärung ein ziemlich reges Geschäft im Verkauf der neuen Weine. Die schroffe Kälte des Winters war nicht dazu angefan, die Flaue zu beleben, die seit dem Einberösten das Weinverkaufsgeschäft im großen ganzen charakterisierte. Erst gegen Frühjahr, als die 1928er Weine den ersten Abstieg hinter sich hatten und diese sich im allgemeinen als eine recht brauchbare Handelsware darstellten, erholte sich das Geschäft und gingen auf der ganzen Strecke ziemlich bedeutende Mengen 1928er zum Preise von 4000—4500 Franken in zweife Hand über.

Dieser lobenswerte Anlauf hielt jedoch nicht an und bald trat der Handel, durch die allgemeine Wirtschaftslage gezwungen, mit bedeutend niedrigeren Preisofferten an die Produktion heran. Die Eigner mußten, ob wohl oder übel, aus der Not (Weldnos) eine Tugend machen und mit ihren Forderungen heruntergeben. Mit fortschreitender Jahreszeit wuchsen in den Weinbergen die Aussichten auf eine gute 1929er Weinernte, was auf die Preisgestaltung der zum Verkaufe stehenden 1927er und 1928er einwirkte mußte.

Eine weitere rückwärtige Preisstendenz folgte der bisherigen.

Zu Anfang August mußten wir feststellen, daß die Weinpreise mit 2500 bis 2800 Franken pro Fuder ihren Tiefstand erreicht hatten. Der Preis-

rückgang seit Frühjahr betrug somit damals zirka 50 Prozent.

Trotz dieser ungewöhnlichen Baisse blieb das Weinverkaufsgeschäft ruhig.

Diese Stagnationen im Geschäftsgang führten zu gewissen Verstimmungen gegen den Handel, dem man in Winzereisen vorwarf, er trage durch seine spekulative Zurückhaltung die Schuld an dem Preisrückgang sowohl, als an der Flaue im Weinverkaufsgeschäft. Diese Vorwürfe waren jedoch in ihrer Allgemeinheit unberechtigt; der Weinhandel ist absolut nicht feindlich gegen die Produktion eingestellt. Es bestand im letzten Jahre im Weinhandel der Wille, die Produkte des Winzers im Rahmen der Aufnahme- und Absatzmöglichkeit zu übernehmen, die Preisbildung aber hat — wie wir bereits erwähnten — diesen Willen unterbunden. Und wo einzelne Firmen im Herbst 1928 und im Frühjahr 1929 zu hohen Preisen Weine eingekauft hatten, blieb die Folge nicht aus und mußten ganz erhebliche Verluste ertragen werden. Die Auswirkung dieser Situation war, daß dem Weinhandel zu weiteren Einkäufen die Mittel fehlten resp. nur in beschränktem Umfange zur Verfügung standen.

Von den eingangs unferes Berichtes erwähnten 4500 Fuder Wein, die Ende Oktober vorigen Jahres noch in Produzentenkreisen lagerten, waren bis zu Herbst dieses Jahres zirka 3000 Fuder verkauft worden, so daß von den Jahrgängen 1927 und 1928 noch etwa 1500 Fuder in das Verkaufsjahr 1929—1930 herübergenommen werden mußten.

Zei den zur Zeit geltenden niedrigen Preisen für genannte Jahrgänge (2500—2800 Fr. pro Fuder) dürfte es dem Handel nicht schwer werden, diese Restbestände, worunter noch ganz schätzenswerte Proben, vollkommen aufzuarbeiten. — Der Hauptabnehmer unferer Weine ist erfreulicherweise seit 1 Jahre das wirtschaftliche Bruderland Belgien geworden.

Vom 1. Januar dieses Jahres bis zum 1. Dezember sind gemäß unfern Erhebungen 1270 Fuder Wein durch unsern Weinhandel nach Belgien verkauft worden.

(In demselben Zeitraum des vorübergehenden Jahres d. h. 1. Januar 1928 bis 1. Dezember 1928 betrug die entsprechende Ausfuhrziffer nur 485 Fuder.)

Dieser bedeutende Mehrezproß nach Belgien ist allein den billigeren Preisen zuzuschreiben, zu welchen besonders in dem letzten Halbjahre, unferer Weine auf dem belgischen Markte angeboten werden konnten. Während vor gewisser Zeit unferer Weine (1927 und 1928) wegen der hohen Einkaufspreise den belgischen Abnehmern zu 4—4,50 Fr. pro Liter berechnet werden mußten, sind in den letzten Monaten diese Verkaufspreise auf 2,50—2,60 Fr. pro Liter, somit etwa auf die Hälfte der vorgenannten, zurückgegangen.

(Es steht außer Zweifel, daß auch von der diesjährigen 1929er Ernte Belgien große Mengen Wein beziehen wird, solange der jetzige Engros-Preis von 2000 Fr. pro Fuder stabilisiert bleibt.)

Unser Weineport nach Deutschland hat sich in den letzten Monaten etwas gehoben, nachdem zu Anfang des Jahres nur unerhebliche Mengen Luxemburger Wein den Weg über die deutsche Grenze gefunden hatten. Die dortigen wirtschaftlichen Verhältnisse, in Verbindung mit den hohen Einfuhrzöllen, sind übrigens dem Massenbezug luxemburgischer Weine nicht förderlich.

Nicht unerhebliche Mengen diesseitiger Obermoselweine wurden indessen von Sektfabriken und sonstigen Weinhandlungen des Saargebietes bezogen. Der niedrige Einfuhrzoll nach diesem Gebiet dürfte die Ursache dieser Mehrausfuhr darstellen.

Nach Rotterdam in Holland und nach Danzig, kamen im Laufe des 1929er Jahres etwa 200 Fuder zum Versand.

Der Inlandverbrauch hat sich, trotz der relativ hohen Ausschankpreise für 1927er und 1928er Wein in der letzten Zeit bedeutend gehoben und wird bestimmt weiterhin in die Höhe gehen, wenn einmal der 1929er als fertiger Wein den Verbraucherkreisen angeboten werden kann. Ein Jahresverbrauch von 2000 Fuder, d. h. etwa 10 Liter pro Kopf der Bevölkerung wäre allenfalls keine überschwengliche Leistung für ein ausgesprochen weinbautreibendes Land. In allen Weinländern sucht man zurzeit nach Mitteln zur Hebung des inländischen Weinkonsums.

Wir möchten hier nur kurz einige erwähnen, die allenfalls geeignet scheinen, diesen Zweck zu erreichen:

Es sind:

- 1) Erziehung und Umstellung weiter dem Bier- und Branntweingenuß ergebenen Trinkerkreise zum Weingenuß.
- 2) Zivile Ausschankpreise für gewöhnliche Konsumweine.
- 3) Darbietung guter, einwandfreier Weine.
- 4) Abwehr aller fremden, minderwertigen oder verdächtigen Weine.

Der Import fremder Weine ist nachweislich im letzten Jahre bedeutend zurückgegangen. Dies ist zum größten Teil dem energischen Vorgehen der Gerichts- und Weinkontrollbehörden zu verdanken, die in zahlreichen Fällen die Hand auf die gefälschte Auslandware legten und die Importeure auf strafrechtlichem Wege zur Verantwortung zogen. Seitdem übrigens die beiden Verfahren zur Identifizierung von Rosinenwein resp. von mit Obsttrank vermischem Traubenwein dem Chemiker an die Hand gegeben sind; und seitdem ein weiteres Verfahren zur einwandfreien Kennzeichnung von gefärbten Rotweinen zur Verfügung steht, haben sich manche Importeure zweifelhafter Weine besonnen und den Versand ihrer schuld beladenen Ware aufgegeben. Wer bedauert's?

Und so wurde eine heilsame Reinigung des inländischen Weinmarktes herbeigeführt, die für den erweiterten Absatz unserer eigenen Weine von großer Bedeutung sein dürfte.

Luxemburger, trinkt Luxemburger Wein!

Ehnen, den 20. November 1929.

Der Weinkontrollleur, J. We r t i c h.

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamtsäure (in Promille)
Schengen							
1	Rüdlingen	Sandig	Eibling	15. Oktober	12 Fuder	67,0	10,0
2	Rotwies	Muschelkalk	"	15. "	8 "	60,0	11,6
3	Lampesack	"	Sylvaner	16. "	10 "	64,5	9,5
4	Rosenberg	Sandig	Eibling	16. "	16 "	61,0	9,6
5	Rosenberg	"	Riesling + Auxerrois	17. "	11 "	67,0	9,3
6	Steifland	Keuper	Eibling	18. "	10 "	66,5	9,0
7	Cholera	"	"	20. "	13 "	64,0	11,5
8	Fels	Muschelkalk	"	22. "	14 "	58,5	12,3
9	Gröndchen	Keuper	"	23. "	12 "	55,0	13,2
10	Kleeberg	Muschelkalk	"	23. "	13 "	57,0	12,0
Remerschen							
11	Op Juck	Gipskeuper	Eibling	14. "	18 "	59,0	9,4
12	Ob Kaep	"	"	15. "	6 "	63,0	9,2
13	Im Berg	"	"	16. "	12 "	56,0	11,6
14	Jongeberg	Keuper	"	17. "	12 "	54,0	11,4
15	Kaffeeberg	"	"	18. "	14 "	50,0	11,5
16	Op Liel	"	"	21. "	20 "	50,0	12,3
17	Scheckel	"	"	23. "	7 "	58,0	9,4
18	Ale Weiher	"	"	24. "	20 "	51,0	12,9
19	Büchingen	"	"	26. "	12 "	48,0	10,5
20	Doülem	"	Riesling	4. Novbr.	10 "	66,5	10,1
Wintringen							
21	Hohfels	Keuper	Eibling	14. Oktober	14 "	59,5	9,7
22	Felsberg-Goldberg	Gipskeuper	"	15. "	8 "	66,5	8,8
23	Fels (Spätlage)	"	"	17. "	8 "	54,0	11,6
24	Felsberg-Schenk	"	"	17. "	16 "	60,0	9,6
25	Königsberg	Keuper	"	18. "	11 "	61,0	9,4
26	Weißestälchen	Mergel	"	20. "	9 "	61,0	10,1
27	Auf Hommelsberg	Keuper	"	20. "	8 "	67,0	8,8
28	Am Hommelsbnrg	"	"	21. "	8 "	65,0	9,2
29	Hirschlédt	Mergelkeuper	"	22. "	9 "	60,0	9,6
30	Naulend	"	"	23. "	7 "	61,0	10,5

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamtsäure (in Promille)
Schwebsingen							
31	Kolteschberg	Keuper	Elbling	13. Oktober	20 Fuder	65,5	11,3
32	Hoh	Gipskeuper	"	14. "	20 "	57,0	11,0
33	Hohberg	"	"	15. "	8 "	68,5	10,3
34	Gemisch verschiedener Lagen	"	"	19. "	9 "	53,5	9,9
35	Brouch	Keuper	"	22. "	12 "	67,0	8,5
36	Rodrich	Keuperkalk	"	25. "	6 "	63,0	10,6
37	Hinter Fels	"	"	25. "	6 "	68,0	10,0
38	Hinte. Fels	Keuper	"	30. "	8 "	57,5	9,0
Wellenstein							
39	Marstroff	Keuper	Elbling	10. "	8 "	56,0	11,5
40	Marenecker	"	"	10. "	8 "	55,0	10,2
41	Weideschwengert	"	"	10. "	8 "	57,0	9,8
42	Biersche's	"	"	10. "	8 "	58,0	10,0
43	Knipper	"	"	11. "	11 "	59,0	11,0
44	Hirkenschläger	"	"	12. "	12 "	59,0	10,8
45	Hinter Zungen	"	"	14. "	11 "	58,0	10,9
46	Knipp	"	"	22. "	8 "	59,5	11,0
47	Soulem	"	Sylvaner	22. "	8 "	61,5	8,5
Bech-Kleinmacher							
48	Leine	Keuper	Elbling	8. "	18 "	56,5	10,9
49	Naumberg	"	"	8. "	17 "	55,5	11,8
50	Frietschwengert	"	"	8. "	15 "	60,5	12,0
51	Zerenberg	"	"	9. "	18 "	59,0	10,5
52	Retschelt	"	"	12. "	16 "	66,0	9,3
53	Miltgen	"	"	15. "	6 "	58,0	11,9
54	Iwetzegeberg	"	"	16. "	6 "	60,0	11,4
55	Enschberg	"	"	16. "	18 "	57,0	10,9
56	Gottesgöf	"	"	16. "	16 "	59,5	10,0
57	Waler	"	"	18. "	6,5 "	64,0	11,7

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamtsäure (in Promille)
	Remich						
58	Hässelt	Keuper	Elbling	8. Oktober	16-17 Fuder	65,0	10,6
59	Mattenberg	"	"	9. "	10 "	51,0	11,7
60	Lekeberg	"	"	10. "	7 "	68,0	9,8
61	Wies	"	"	12. "	25 "	55,0	10,8
62	Rotenberg	"	"	12. "	10 "	55,0	12,8
63	Pienter	"	"	12. "	10 "	64,0	9,3
64	Linghäuser	"	Riesling	14. "	10 "	74,5	11,2
65	Fels	"	Elbling	15. "	20 "	60,5	11,9
66	Kurzenbichel	"	"	18. "	10 "	56,0	12,2
	Erpeldingen						
67	Scheuerberg	Gipskeuper	Elbling	16. "	10 "	55,0	12,0
68	Boulecker	Keuper	"	16. "	10 "	62,5	9,8
69	Vorberg	"	"	15. "	8-10 "	61,0	10,4
70	Moschelt	"	"	18. "	10 "	61,0	9,6
	Bous						
71	Maikaul	Keuper	Elbling	18. "	5 "	61,5	11,7
72	Keltersberg	"	Gemischt	18. "	8 "	57,0	11,0
73	Ufried	Muschelkalk	Elbling	18. "	5 "	54,0	10,2
	Rolling-Assel						
74	Wangertsberg	Keuper	Elbling	18. "	8 "	56,5	12,0
	Waldbredimus						
75	In den Kaulen	Keuper	Elbling	21. "	10 "	59,5	9,7
	Trintingen						
76	Altenberg	Keuper	Elbling	16. "	8 "	63,0	12,4
	Ellingen						
77	Alterberg	Keuper	Elbling	14. "	8 "	56,0	13,6
	Mondorf						
78	Unter Wour	Keuper	Elbling	17. "	15 "	49,0	13,2
	Bürmeringen						
79	Debich	Keuper	Elbling	17. "	16 "	62,0	9,0
80	Prinzenacker	"	"	21. "	16 "	51,0	10,7

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Oral Oechsle)	Gesamtsäure (in Promille)
Stadtbredimus							
81	Fels	Muschelkalk	Eibling	12. Oktober	10 Fuder	60,0	9,9
82	Diefert	"	"	12. "	8 "	67,0	8,7
83	Kaulen	"	"	12. "	5,5 "	71,0	9,4
84	Loch	Keuper	"	13. "	15 "	61,0	11,5
85	Zehrenberg	"	"	16. "	16 "	59,0	10,0
86	Brett	"	"	16. "	16 "	58,0	10,1
87	Wölwergrüef	"	"	17. "	14 "	67,0	10,0
88	Längt	"	"	17. "	13 "	65,0	9,8
89	Merv	Gipskeuper	"	22. "	13 "	50,0	11,5
90	Eizebittel	Keuper	"	24. "	7 "	59,0	11,3
91	Diefert	Muschelkalk	Riesling	21. "	9 "	72,0	9,2
Greiveldingen							
92	Hütte	Muschelkalk	Eibling	18. "	10 "	72,0	9,8
93	Herrenberg (mitte)	"	"	20. "	15 "	62,0	9,9
94	Herrenberg (voine)	"	"	21. "	12 "	55,0	10,4
95	" (Nebenlage)	"	"	21. "	10 "	56,0	10,7
96	Wengertsberg	"	"	22. "	15 "	55,0	12,2
97	Acht	"	"	22. "	16 "	67,0	9,8
Canach							
98	Hinterm Berg	Muschelkalk	Eibling	17. "	5 "	72,0	10,3
99	Vorderster Berg	"	"	21. "	7 "	52,5	9,7
100	Mitteberg	"	"	21. "	6 "	60,5	9,8
Gostingen							
101	Canacherberg	Muschelkalk	Eibling	18. "	6-7 "	63,0	11,0
102	Canacherberg	"	"	19. "	6 "	62,5	9,2
103	Irtzgarten	"	"	19. "	8 "	66,0	10,0
Lenningen							
104	Konvelt	Muschelkalk	Eibling	16. "	10 "	55,5	11,0
105	Geeschleder	"	"	19. "	12 "	49,0	10,2
106	Pläumenhiedl	"	Eibling+Riesling	20. "	6,5 "	66,0	9,1

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamtsäure (in Promille)
Ehnen							
107	Ehnerberg (Boden)	Muschelkalk	Elbling	9. Oktober	7 Fuder	66,0	11,1
108	Brommelt (Terrassen)	"	"	11. "	8 "	66,5	9,4
109	Wousselt	"	"	14. "	6 "	79,0	8,1
110	Brommelt	"	Riesling	15. "	4 "	83,5	10,3
111	In der Burg	"	Elbling	16. "	7 "	66,0	9,6
112	Auf dem Ehnerberg	"	"	17. "	9 "	62,0	10,2
113	Neuenberg	"	"	19. "	10 "	57,0	10,5
Wormeldingen und Oberwormeldingen							
114	Niedert	Muschelkalk	Elbling	10. "	8 "	54,0	11,5
115	Nußbaum	"	$\frac{9}{10}$ Riesling $\frac{1}{10}$ Elbling	10. "	5 "	65,0	10,6
116	Tomm	"	Elbling	12. "	8 "	65,0	9,1
117	Unter der StraÙe	"	"	13. "	6 "	57,5	11,3
118	Wousberg	"	"	14. "	8 "	64,5	9,4
119	Mohrberg	"	"	15. "	10—12 "	61,5	9,8
120	Schuck	"	"	15. "	10 "	68,0	10,1
121	Elterberg	"	$\frac{2}{3}$ Elbling $\frac{1}{3}$ Riesling	15. "	7 "	70,0	10,3
122	Rieder	"	Elbling	16. "	7 "	71,0	9,7
123	Aleberg	"	$\frac{2}{3}$ Riesling $\frac{1}{3}$ Elbling	16. "	5 "	75,5	9,5
124	Grund	"	Elbling	17. "	8 "	53,5	11,4
125	Scholtesberg	"	Riesling	19. "	4 "	82,5	9,4
126	Gaaschtwingert	"	"	21. "	4 "	82,0	9,2
127	Woutelberg	"	Elbling	21. "	9—10 "	55,5	11,7
Niederdonven							
128	Bauschberg	Muschelkalk	Elbling	9. "	5,6 "	62,5	10,8
129	Gölleberg	"	"	10. "	12 "	45,5	12,7
130	Gaaßwengerten	"	"	10. "	9 "	50,0	13,8
131	Koubeberg	"	"	10. "	10 "	56,5	12,5
132	Scheidberg	"	"	11. "	14 "	44,0	15,8
133	Toschacker	"	Elbling+Riesling	11. "	10 "	55,0	12,5
134	Kinnekskummer	"	Elbling	16. "	9 "	64,0	10,4
135	Aeßen	"	"	18. "	10 "	51,5	12,0

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewichte (Orad Oechsle)	Gesamtsäure (in Promille)
Ahn							
136	Vogelsang	Muschelkalk	Elbling	30. September	7 Fuder	63,5	15,2
137	Schwer	"	"	4. Oktober	9 "	49,5	12,0
138	Strengt	"	"	7. "	7 "	62,0	11,9
139	Palmberg	"	"	7. "	6 "	62,5	11,5
140	Mouselmorgen	"	"	10. "	10 "	61,0	10,4
141	Palmberg	"	"	11. "	6 "	68,5	10,5
142	Röschfeld	"	"	15. "	12 "	58,0	0,8
143	Palmberg	"	Riesling	16. "	7 "	69,0	14,0
144	Schwer	"	Sylvaner	21. "	10 "	66,0	8,9
Machtum							
145	Brèdewous	Muschelkalk	Elbling	3. "	7 "	58,0	12,3
146	Kummet	"	"	8. "	12 "	53,5	12,1
147	Kummet	"	"	8. "	10 "	59,5	10,7
148	Rötsch	Gipskeuper	"	10. "	9 "	67,0	12,1
149	Mezenhausen	Muschelkalk	"	11. "	8 "	67,5	10,9
150	Ongkäf	"	"	12. "	8 "	72,0	9,7
151	Gapbruch	Gipskeuper	"	16. "	10 "	71,0	9,8
Grevenmacher							
152	Starkerd	Muschelkalk	Elbling	10. "	6 "	76,0	10,0
153	Rosenberg	"	"	13. "	4 "	65,5	10,0
154	Leitschberg	"	Elbling und Riesl.	13. "	7 "	68,5	10,6
155	Fels	"	Elbling	13. "	7 "	70,0	10,2
156	Pietert	"	"	14. "	7 "	73,0	9,8
157	Niederweg	"	Elbling u. Riesling	15. "	9 "	60,0	10,8
158	Kreuzerberg (Terrassen)	"	$\frac{2}{3}$ Riesl. $\frac{1}{3}$ Elbl.	16. "	5 "	74,5	10,7
159	Kreuzerberg (Boden)	"	Elbling	16. "	13 "	58,5	11,0
160	Fels	"	Riesling	17. "	5 "	81,0	9,4
161	Kischteberg	"	Elbling	20. "	14 "	49,0	11,8
162	Roderberg	"	"	20. "	16 "	49,5	10,6
163	Flör	"	"	21. "	7 "	60,0	9,4

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewichte (Grad Oechsle)	Gesamtsäure (in Promille)
164	Münschecker Unter dem Dorfe	Muschelkalk	Elbling	18. Oktober	12 Fuder	55,5	10,3
165	Manternach Fels	Muschelkalk	Elbling	15. "	13 "	60,0	10,3
166	Lellig Im Wangert	Muschelkalk	Elbling	16. "	4,5 "	61,0	9,7
167	Mertert Moor	Muschelkalk	Elbling	9. "	4 "	66,5	9,8
168	Moor und Syrberg	"	"	10. "	4,5 "	64,0	10,1
169	Seelen und Stube	"	Elbl.+Riesl.	12. "	5 "	62,5	10,3
170	Kampberg	"	Elbling	18. "	9 "	56,0	10,9
171	Rosenberg	"	"	18. "	9 "	58,0	10,8
172	Bocksberg	"	Riesling	18. "	3 "	70,0	9,0
	* Wasserbillig						
173	Bocksberg	Muschelkalk	Sylvaner	16. "	10 "	60,0	6,8
174	Maeschberg	"	Elbl.+Sylv.	19. "	9 "	65,5	9,3
175	Maeschberg	"	"	19. "	9 "	63,5	8,8
176	Mörsdorf Acker	Muschelkalk	Elbling	16. "	5 "	61,0	10,0
177	Born Wangertsberg	Muschelkalk	Elbling	19. "	9 "	58,0	10,2
178	Herrenwangert	"	"	24. "	8 "	62,0	11,2
179	Girst Wangertsberg	Muschelkalk	Elbling	22. "	10 "	57,0	9,0
180	Wangertsberg	"	"	2. November	22 "	59,0	8,7
181	Rosport Unter dem Wangertsweg	Gipskeuper	Elbling	15. "	18 "	53,0	10,7
182	Mittlerer Weinberg	"	"	21. "	14 "	56,5	10,6
183	Hinter der Hölz * Lese bei regnerischer Witterung	"	"	25. "	6 "	65,5	11,1

Anhang

Mostproben von Sorten, deren Anbauflächen im Verhältnis zum Gesamtareal des Weinbaugebietes gering sind, wie auch Proben privilegierter oder besonders gut gepflegter Weinberge heben wir nachstehend interessehalber eigens hervor. Sie geben ein Bild von der Güte der Moste, die der Qualitätsweinbau bei uns hervorzubringen imstande ist.

Gemarkung und Lage	Bodenart	Sorte	Datum der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht in °	Säure ‰
Schwebsingen						
Letscheberg	Keuper	Ruländer	14. Oktober	7 Fuder	78,0	8,8
Kolteschberg	"	Sylvaner	16. "	8 "	70,0	7,1
Bech-Kleinmacher						
Lommelschter	Keuper	Ruländer	10. Oktober	5 Fuder	79,5	8,7
Wellenstein						
Lesefeld	Keuper	Ruländer	10. Oktober	6 Fuder	95,0	6,7
Fulschelt	"	"	11. "	7 "	81,0	7,3
Scheuerberg	"	"	18. "	7 "	75,0	11,7
Stadtbredimus						
Op der Héd	Keuper	Ruländer	11. Oktober	10 Fuder	84,0	7,4
Hermesgruel	"	Goldriesling	13. "	8,5 "	70,5	6,2
Greiveldingen						
Weihertalsberg	Muschelkalk	Goldriesling	28. Sept.	4 Fuder	75,5	6,0
Herrenberg	"	Auxerrois bl.	15. Oktober	Neuanlage	75,0	6,0
Herrenberg	"	Pinot bl.	15. "	"	77,0	7,6
Homir	"	Pinot bl.	19. "	"	82,0	
Ehnen						
Acker	Muschelkalk	Riesl.+Sylv.	13. Oktober	Neuanlage	71,5	8,4
Wormeldingen und Oberwormeldingen						
Peteschwengert	Muschelkalk	Gewürztraminer	12. Oktober	11 Fuder	67,5	7,0
Mohrberg	"	{ Pinot bl., Gewürztraminer und Sylvaner }	12. "	5,5 "	71,5	7,4
Kalmeschbour	"	Riesling	20. "	Neuanlage 3 Fuder	87,0	8,8
Waalenberg	"	{ Riesling Sylvaner Kokoulou }	23. "	7—8 Fuder	67,5	10,0
Nußbaum	"	Riesling	19. "	2—3 Fuder	85,0	9,2
Waalenberg	"	Pinot bl.	24. "	5 "	85,5	6,5

Gemarkung und Lage	Bodenart	Sorte	Datum der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht in ‰	Säure ‰
Ahn						
Ourt	Muschelkalk	Gewürztraminer	17. Oktober	3 Fuder	84,0	7,2
Machtum						
Stallgart	Muschelkalk	Eibling (Auslese)	4. Oktober	sehr gering	80,0	11,5
Kalkkaul	"	Goldriesling	10. "	10 Fuder	79,5	5,1
Grevenmacher						
Kronenberg	Muschelkalk	Eibling + Riesling	15. Oktober	7,5 Fuder	83,5	9,6
Leitschberg	"	Ruländer	16. "	5 Fuder	71,0	9,2
Leitschberg	"	Sylvaner	16. "	5 Fuder	70,0	8,3
Wasserbillig						
Maeschberg	Muschelkalk	Sylvaner	19. Oktober	12,5 Fuder	68,5	7,8



Versuchsweinberge.

	Sorte und Unterlage	Alter der Pflanzung	Lese	Ertrag pro Ha.	Most-gew.	Säure %/o
Versuchsweinberg Wormeldingen Muschelkalk	Riesling (Durchschnitt)	im 5. Jahr	23. Oktober	8,9 Fuder	75,5	11,0
	Riesling × 8 B.	"	"	8,4 Fuder	82,0	10,8
	Auxerrois × L 44	"	12. Oktober	8,5 Fuder	87,0	6,4
	Gewürztraminer × 1616	"	23. Oktober	8,0 Fuder	71,5	5,9
	Kokoulou × 1616	"	24. Oktober	10,3 Fuder	73,0	9,7
Versuchsweinberg Grevenmacher (Muschelkalk)	Ruländer (Durchschnitt)	im 6. Jahr	17. Oktober	8,7 Fuder	88,0	8,1
	Ruländer × Rip. Gloire	"	"	6,0 Fuder	96,5	7,2
	Pinot bl. (Durchschnitt)	"	19. Oktober	14,2 Fuder	76,5	8,5
	Pinot bl. Rip. Gloire	"	"	15,2 Fuder	80,5	8,8
	Auxerrois bl. (Durchschnitt)	"	"	10,5 Fuder	79,0	5,6
	Auxerrois bl. × Geisenheim	"	"	10,5 Fuder	83,0	5,6
	Riesling (Durchschnitt)	im 4. Jahr	18. Oktober	3,9 Fuder	73,0	9,3
	Riesling × 101 ¹⁴	"	"	3,2 Fuder	82,5	8,5
	Sylvaner (Durchschnitt)	"	"	8,3 Fuder	69,0	6,1

Durchschnittswerte.

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 183 Proben
mit einem Mostgewicht von 44,0—83,5° Oechsle
und einem Säuregehalt von 6,8—15,8‰

Durchschnittsmostgewicht: 61,2 Grad Oechsle.

Durchschnittssäuregehalt: 10,6 Promille.

Die in aufsteigender Staffel erfolgte Klassifizierung der umstehend bezeichneten 183 Proben ergibt folgendes Resultat:

A. Mostgewichte

Bis 50° 12 Proben = 6,6%	Unter 60° 88 Proben = 48,1%
Von 50°—55° 21 Proben = 11,5%	
55°—60° 55 Proben = 30,0%	
60°—65° 45 Proben = 24,6%	Von 60°—70° 78 Proben = 42,6%
65°—70° 33 Proben = 18,0%	
70°—75° 10 Proben = 5,5%	Über 70° 17 Proben = 9,3%
75°—80° 3 Proben = 1,6%	
Über 80° 4 Proben = 2,2%	

B. Säuren

Bis 9,0‰ 15 Proben = 8,2%
Von 9,1—10,0‰ 57 Proben = 31,1%
10,1—11,0‰ 57 Proben = 31,1%
11,1—12,0‰ 34 Proben = 18,6%
12,1—13,0‰ 13 Proben = 7,2%
13,1—14,0‰ 5 Proben = 2,7%
Über 14‰ 2 Proben = 1,1%

Ertrag der Mosternte des Jahres 1929.

Gemeinde	Ortschaft	Ein- gekellerte Fuder Most	Rebbesitz im Inland Hektar	Hektar- ertrag in Fuder	Rebbesitz im Ausland (Grenzgebiet) Hektar	Ausl. Besitz im Inland Hektar
Remerschen	Schengen	350	41,00	9,0	20,00	0,06
	Remerschen	1030	93,00	11,1		
	Wintringen	528	51,00	10,3		
Wellenstein	Schwebsingen	800	71,00	11,3	0,08	
	Bech-Kleinmacher	1400	123,50	11,3		
	Wellenstein	990	97,00	10,2		
Remich	Remich	450	41,00	11,0		
Bous	Bous	120	21,00	5,7		
	Erpeldingen	225	22,50	10,0		
	Rolling-Assel	40	4,50	8,9		
Waldbredimus	Waldbredimus	35	3,00	11,7		
	Trintingen	84	7,00	12,0		
Mondorf	Mondorf	60	6,00	10,0		
	Ellingen	30	3,00	10,0		
Bürmeringen	Bürmeringen	67	4,50	15,0	3,50	
	Emeringen					
	Elvingen					
Stadtbredimus	Stadtbredimus	540	62,00	8,7		0,18
	Greiveldingen	360	40,50	9,0		
Lenningen	Canach	128	16,00	8,0		
	Lenningen	128	17,00	7,5		
Flaxweiler	Gostingen u. Beyren	133	27,00	5,0		
	Nieder- u. Oberdonven	450	59,00	7,6		
Wormeldingen	Wormeldingen	470	93,50	5,0		7,00
	Oberwormeldingen	190	32,00	6,0		
	Ehnen	260	48,00	5,5		
	Ahn	450	70,50	6,4		
	Machtum	400	58,50	7,0		
Grevenmacher	Grevenmacher	805	92,00	8,8		0,68
Manternach	Münschecker	14	1,80	7,8		
	Manternach	20	2,50	8,0		
	Lellig	15	2,50	6,0		
Mertert	Mertert	155	35,50	4,6	0,05	4,00
	Wasserbillig	90	10,00	9,0		
Mompach	Mörsdorf	31	2,50	12,5		
	Born	42,5	5,50	7,9		
Rosport	Girst u. Hinkel	52	5,50	9,5	0,21	
	Rosport	62,5	6,50	9,6		
Die übrigen	Echternach, Bursdorf Mensdorf, Uebersyren	12	1,50	8,0	5,00	
Total:		11 077	1285,80 —	8,6	38,84	62,00
Im Ausland geerntet und im Inland eingekellert						
Schengen		200				
Bürmeringen		50				
Total der im Inland eingekellerten Fuder Most		11 327				