

Großherzogtum Luxemburg

Ergebnisse

der

Mostuntersuchungen

des Jahrgangs

1931

veröffentlicht von der Weinbaustation in Remich



Grevenmacher

Obermosel-Zeitung (Druckerei Paul Faber)

1931

Luxemburger Weinbaugebiet der Mosel und Sauer.

Rückblick auf das Weinjahr 1931.

Witterung.

Der Winter 1930—31 zog sich bis weit in den März hinein. Anfänglich ließen die Monate November, Dezember und Januar auf einen milden, launischen Winter schließen. Im Dezember gab es wohl 13 Frosttage, im Januar 9, doch wechselten Kälte- und Tauperioden recht häufig; zudem gingen die Kältegrade durchweg nicht unter 4 bis 5 Grad mit einer Ausnahme im Januar, wo vorübergehend 11 Grad festgestellt wurden. Doch im Februar und vor allem im März führte der Winter ein strengereszepter, und zwar zählte man im Februar 16 und im März gar 21 Frosttage. Die Weinbergarbeiten wurden ja auch durch die kalte Witterung recht stark verzögert, so daß von einem späten Jahr die Rede ging. Die zahlreichen Frostperioden hätten demnach die Bodengare nach Wunsch gestaltet, wenn nicht gerade fast jede Tauperiode von starken Niederschlägen gefolgt gewesen wäre, wodurch der zermürbte Boden zusammengeklagen und gehärtet wurde. Gerade die lehmigen Böden waren aus diesem Grunde im Frühjahr recht schwer zu bearbeiten. Im April gab es nur mehr zwei Frosttage zu einer Zeit, wo die Rebe noch gänzlich blind war und der Mai blieb glücklicherweise frostfrei. Bis gegen Mitte Juli folgte nun eine der Vegetation außerordentlich günstige Periode. Anfänglich brachten kurze Gewitterregen die notwendige Feuchtigkeit, aber vom Juni ab verspürten viele Kulturpflanzen Mangel. Doch die Rebe befand sich sehr gut hierbei. Vom eigentlichen Sommer merkten wir leider nichts. Ein Regentag löste den andern ab; die Mosel führte gar Hochwasser und im August allein wurden 22 Regentage mit 150 Liter Niederschlag pro Quadratmeter festgestellt. Der Oktober brachte endlich doch noch einen würdigen Abschluß mit viel Sonnenschein, ähnlich etwa dem Jahre 1920; und ihm verdanken wir das allgemein befriedigende qualitative Ergebnis des Jahrgangs 1931.

Vom 1. Mai bis zum 15. Oktober wurden 2554 Wärmegrade gemessen, gegenüber 2580 im Jahre 1930 und 2737 im Jahre 1929. Die mittlere Lufttemperatur während derselben Zeit betrug 15,2 Grad, gegenüber 15,3 im Jahre 1930 und 16,3 im Jahre 1929. Das mittlere Maximum stellte sich auf 20,4 Grad. Sonnenschein gab es während 967 Stunden gegenüber 793 im Jahre 1930. Temperaturen über 15 Grad zählte man während 1914 Stunden.

Vegetation des Rebstockes.

Im Einklang mit dem langanhaltenden Winter kam auch die Rebe erst spät zum Erwachen. Vielfach wurde noch in der ersten Hälfte April am Rebschnitt gearbeitet. Gegen den 8. Mai brachen die Knospen aus der Wolle hervor. Die Entwicklung der Triebe erlitt von nun an keine Störung mehr. Die Blüte vollzog sich bei schöner Witterung; nur gegen den 20. Juni trat eine zweitägige Verschlechterung ein. In etwa 10 Tagen war der gesamte Befruchtungsvorgang zu Ende. Die ersten Lagen blühten gegen den 15. Juni; am 25. ging die Blüte in den meisten Lagen zu Ende. Die erste Vegetationsperiode brachte demnach schon stark acht Tage Vorsprung auf ein Normaljahr.

Der Fruchtansatz war überall befriedigend bis gut. Abweichungen hiervon waren verschuldet entweder durch Peronosporaschäden, Frosteinwirkungen und mangelhafte Pflege der Anlagen vom Vorjahr her. Kurzum, Bodenart und Pflege hatten wiederum größten Einfluß auf den Behang, Unterschiede, die sich bis zur Ernte voll und ganz durchzeigten. Gegen Mitte Juli hatten die Trauben den "Hang". Sie waren wunderbar entwickelt, so daß die Aussichten allgemein höher bewertet wurden als für den verfloffenen Jahrgang 1929. Der Rote Brenner war inzwischen in einzelnen Bemerkungen aufgetreten, so namentlich zu Griebenmacher. Die Blüte war allerdings schon vorüber, doch konnte man bis zur Lese die Schädigungen dieses Pilzes sich in bezug auf Ernteausfall wie auch auf Güteverminderung deutlich erkennen.

Von Mitte Juli ab wurde das Wetter launisch; die Gewittertätigkeit verstärkte sich. Bald folgten alle paar Tage schwere Regenfälle. Am 20. Juli wurden die Bemerkungen Wellenstein, Bsch-Kleinmacher von schwerem Hagelschlag betroffen. Die ersten Tage des Monats August waren außerordentlich schwül. Von da ab brachte uns der August nichts als Wasserpfützen. Auch der September war nicht günstig. Obwohl trocken, blieb er durchweg zu kalt. Erst im Oktober konnten die Trauben der besseren Lagen ausreifen. In geringeren Lagen war dies nicht möglich, denn ein schwerer Frost vernichtete hier schon am 24. September alles Laub. Da die im August stark einsetzende Traubensfäule durch die trockene September- und Oktoberwitterung zum Stillstand kam, konnte die Weinlese verhältnismäßig spät aufgenommen werden. Sie begann frühestens gegen den 1. Oktober auf wenigen Bemerkungen. Allgemein wurde der Elbling vom 6. bis zum

15. Oktober geherbstet. Um diese Zeit trat erneut der Frost ein, sodaß auch die Rieslingtrauben vom 20. bis zum 23. Oktober eingebracht werden mußten.

Pilzschädigungen.

Neben dem Roten Brenner, von dem schon Erwähnung war, richteten Peronospora und Graufäule beträchtlichen Schaden an; erstere wohl nur auf stark gefährdeten Gemarkungen mit schweren Lehmböden und dichtem Rebstand, letztere allgemein im gesamten Weinbaugebiet. Die Fäule nahm solche Ausmaße an, daß Mitte September schon etwa ein Viertel bis ein Drittel des Behanges verloren war. Eine ähnliche Katastrophe stellte auch das Vorjahr 1930 dar. Mit der diesjährigen Ernte wäre es noch weit schlimmer ausgegangen, wenn nicht allmählich die Fäule durch die Trockenheit der Monate September und Oktober zum Stillstand hätte gebracht werden können. Die Schädigungen hätten sich sonst auf mindestens 50 Prozent der Ernte beziffert. Im allgemeinen muß hervorgehoben werden, daß die Winzerschaft das ganze Jahr über mit seltener Energie den Weinbergsarbeiten oblag und alles zum Schutze der Ernte unternahm. Wo dies nicht gelang, war eben die Ungunst der Witterung stärker als die Abwehrmaßnahmen der Winzerschaft.

Tierfchädlinge.

Beachtenswert war auch dieses Jahr nur der Heuwurm—; alle übrigen Schädlinge trafen daneben in solch geringer Zahl auf, daß ihnen keine Beachtung geschenkt wurde. Wenn man bedenkt, daß der Sauerwurm im Vorjahr eine Seltenheit bedeutete, so muß man daraus lernen, daß dieser Schädling ungemein gefährlich werden kann, auch wenn die vorhergehende Generation verschwindend gering war. Die Eiablage und das Auskriechen der Eier war nämlich im Frühjahr durch sehr gute Witterung begünstigt, sodaß verhältnismäßig wenig Motten eine Flut von Würmern aufbringen konnten. Einige Gemarkungen waren demnach wiederum förmlich überschwemmt und der Schaden war recht beträchtlich. In der Folge wurden die Verheerungen durch die schöne Entwicklung der Beeren gemildert. Vom Sauerwurm hingegen fehlte fast jede Spur. Da die Weibchen schon gegen den fünften Tage absterben, konnten sie bei der schlechten Witterung ihre Eier größtenteils nicht absetzen.

Das Weinbaugebiet blieb also vom gefürchteten Sauerwurm verschont.

Direkte Witterungsschäden.

Sie sind zweierlei Art: Hagelschlag Ende Juli, wodurch die Gemarkung Wellenstein Einbußen von 30 bis 50 Proz.; die Gemarkung Bsch-Kleinmacher solche bis zu 25 Prozent hatte. Frostschäden am 24. September, wodurch nahezu alle Nebenlagen betroffen wurden. Naturgemäß schrumpften die Beeren hier infolge der sonnigen Witterung ein, was einen Ernteverlust bis zu 25 Proz. zur Folge hatte.

Wie in den Vorjahren, so handelt es sich auch diesmal nahezu um dieselben, regelmäßig wiederkehrenden Schädlinge und Schädigungen. Wohl sind keine Verluste durch Frühjahrsfrost und durch schlechtes Blüeiwetter eingetreten, umsomehr aber durch Fäule, Heuwurm, Hagel und Spätfrost. Im Mittel dürften hierdurch bis zu 30 Prozent der Gesamternte verloren gegangen sein.

Die Ernte

war über mittel. Es wurden im Weinbaugebiet 8805 Fuder Most eingekellert, was einem Durchschnitts- hektarertrag von 77 Hektoliter entspricht. Ausnahmsweise ging der Mittelsertrag des Kantons Grevenmacher über den des Kantons Remich. Vor allem sei hervorgehoben, daß die Gemarkung Wormeldingen den für die dortigen Verhältnisse sehr günstigen Durchschnittsertrag von 78 Hektoliter zu verzeichnen hatte. Als stärkste Produktionszentren gelten Ahn, Machlum und Schengen.

Die Qualität

ist, wie schon hervorgehoben, etwas ungleich. Die Weinberge, die durch Herbstfrost geschädigt wurden, lieferten meist nur geringere Moste mit hoher Säure. Der Elbling mittlerer und besserer Lagen hingegen zeigt sich heute schon als kernigen, fruchtigen, entschieden über den 30er zu klassierenden Mittelwein. Die Rieslingproben sind vorzüglich, aromatisch und extraktreich. Viele von ihnen stehen dem 29er nicht nach. Da schon mehr Qualitätsweine als in früheren Jahren vorhanden sind, so wird man dem 1931er bestimmt ein gutes Andenken bewahren. N. K.

Das Weinverkaufsgeschäft im Jahre 1931.

Das vergangene Geschäftsjahr begann unter ziemlich günstigen Ausichten und ging doch unrühmlich zu Ende. Nach einem gut belebten Herbstgeschäft fing es schon an zu kriseln. Die teilweise Lähmung unseres Weinhandels durch die Krisen internationaler Märkte setzte eine rückwärtige Preistendenz in Fluß, die leider erst mit dem Einbringen des Neuen zum Stillstand kam.

Die ersten Traubenverkäufe im Herbst 1930 brachten einen sehr anständigen Preis zustande, der sogar anfangs als sichere Basis für die weitere Bewertung des Jahrgangs galt. Mehrere Firmen im Kanton Grevenmacher boten 90 Franken pro Zentner Trauben bei 50 Grad Schsle, legten sogar für jede Gradeinheit höher 1,50 Franken pro Zentner mehr aus, aber pro Schslegrad unter 50 einen Franken weniger. Das ergab bei einer mittleren Ausbeute von 26 Zentner pro Fuder und dem Mittel des Jahrgangs (53^o) einen Herbstpreis von 2450 Franken pro 1000 Eiter Most, was einem Weinpreise von 2700 Franken entsprach.

Nach Beendigung der Lese wurde einstweilen nichts gekauft, doch im November ging der Weinhandel zu Abschlüssen über. Es bildete sich bald ein stabiler Preis zu 2500 Franken im Kanton Grevenmacher und zu 2300 Franken an der Sauer und im Remicher Kanton. Diese Preise hielten bis in den Dezember hinein an. Zu dieser Zeit, da wir die ersten Auswirkungen einer Weltwirtschaftskrise verspürten, wurde gleichfalls die Konkurrenz der griechischen, russischen, dalmatinischen und tschechischen Weine auf dem belgischen Markt bedrohlicher.

Angesichts der weit niedrigeren Preise dieser Produkte, interessiert ein Teil unserer belgischen Kundschaft sich für diese und unser Weinexport nach Belgien fällt von 273 Fuder im November auf 224 Fuder im Dezember.

Belgische Firmen tätigen nur Abschlüsse mehr zu 2,20—2,30—2,40 Franken per Waggon franko Abgangstation. Bis dahin hatte der Handel noch anständige Preise erzielt (2,80—2,90 Fr. en gros). Da er in den folgenden Monaten eine abwartende Stellung einnimmt, sinkt die Exportziffer auf 157 Fuder.

Das Angebot seitens der Winzer nimmt zu. Im Februar fallen die 30er Naturweine auf 2000 Fr. Der Preis scheint nun in ein stabiles Gleichgewicht gekommen zu sein; im Februar und März gehen wirklich bedeutende Mengen 30er in zweite Hand über.

Die Preise für Qualitätsfachen blieben anfangs intakt. Vom Oktober bis zum April selten auf 29er und 30er Ausschankweine für den Inlandsverbrauch 3500—4500 Fr.; bessere Sortenweine, weißer Burgunder, Riesling usw. bis zu 6000 Fr. Auf dem Weinmarkte zu Grevenmacher erst machte sich die erste fallende Tendenz für Qualität bemerkbar.

Ende April stellt sich der Wert für gewöhnliche Handelsware auf durchschnittlich 1800 Fr. Im Kanton Grevenmacher bleibt von diesem Zeitpunkte ab der Geschäftsgang äußerst monoton. Zu diesem Preise kommen indes im Kanton Remich viele Abschlüsse zustande.

Doch der Preisrückgang hält an. Ende Mai kauften verschiedene Firmen größere Posten schon zu 1600 Fr. ein, Anfang Juni bildet sich ein Preis von 1500 Fr. Die größeren Exportfirmen halten nunmehr sehr zurück mit der Nachfrage, angesichts einer solch unsicheren Preisbasis, suchen hingegen abzuwarten, was sie nur können. So erreichen wir im Juni mit 318 Fudern den Höhepunkt des diesjährigen Exportes nach Belgien.

In diese Zeit der Preisstürze fällt der Weinmarkt zu Remich, wo die Produzenten ihre besten Sachen mit 3—4000 Fr. ausbieten müssen.

Bei der hochsommerlichen Witterung im Juni steht der Weinberg gut. Die Hoffnungen auf einen edlen 31er Schwellen mächtig an. Das Weingeschäft aber liegt im Argen. Bald jedoch werden die Angebote wieder häufiger. Der Schwerpunkt des Handels wird jetzt ganz in den Kanton Remich verlegt. Mitte Juni kosten die 30er nur noch 1400 Fr., Anfang Juli noch 1300 Fr., Anfang August 1250 Fr., Ende August 1150—1200 Fr.

Zu diesem Niedergang scheint außer der Krisis noch ein anderes Uebel den Aufstakt gegeben zu haben: unsere eigene Konkurrenzfehde in Belgien. Mit dem Engrospreis von 1,70—1,80 Fr. waren wir wahrhaftig mit einem Male die billigsten Lieferanten des belgischen Marktes. —

Die besseren Konsumweine, sowie die Qualitätsfachen machten natürlich obige Stürze mit. Die Ausschankweine fielen von 4000 Fr. im November 1930 auf 2800 im Juni 1931 und auf 1800—2000 Fr. im August; die Flaschenweine von 6000 auf resp. 4000 resp. 3000 Fr.

Der 1930er, der gegen Juli hin das nicht zu offenbaren schien, was man anfangs von ihm erwartet hatte, mußte schließlich vor einer stärkeren Nachfrage nach 29er weichen. Die 29er wurden auch von nun ab im Mittel mit 200 Fr. höher bewertet.

Anfang September zogen die Preise für 30er wieder etwas an, weil bis dahin eine ununterbrochene Regenperiode von Mitte Juli ab die Ausichten im Weinberg quantitativ und qualitativ bedeutend geschnälert hatte. Der Preis stabilisierte sich für eine Weile auf die Norm von 1350 Fr. Kurz vor dem Einbringen der 31er Ernte kam wieder etwas Angebot seitens der Produktion und der Preis fiel in wenigen Tagen in ein paar Ortschaften auf 1200 bis 1100 bis 1000 Fr.

Die Witterung, die nun reumütig die begangenen Fehler wiedergutzumachen suchte, die sonnigen Tage,

die sich ununterbrochen bis nach Herbstende folgten, ließen die Hoffnungen auf einen bessern Nachfolger wieder höher gehen und hielten die Angebote der Winzer nieder. Gleichzeitig erfolgte eine Aber-einkunft des Genossenschaftsverbandes auf eine minimale Preislage von 1700 Fr. Die Winzer außerhalb des Verbandes wurden noch zurückhaltender und es kamen bei ziemlicher Nachfrage wenig Abschlüsse zustande. Die Preise für 29er und 30er stehen zur Stunde wieder höher.

Es erübrigt sich, näher auf die Hauptgründe des Rückganges unserer Weinausfuhr nach Belgien einzugehen; in obigen Ausführungen glauben wird dies genügend erhellt zu haben. Wir beschränken uns auf die Wiedergabe einer Tabelle, welche die kritischen Phasen des diesjährigen Exportes deutlich markiert.

In der Periode vom 1. November 1930 bis zum 1. November 1931 wurden nach Belgien ausgeführt:

Im November 1930	273 Fuder
Dezember 1930	224 "
Januar 1931	176 "
Februar 1931	157 "
März 1931	164 "
April 1931	220 "
Mai 1931	217 "
Juni 1931	318 "
Juli 1931	243 "
August 1931	233 "
September 1931	189 "
Oktober 1931	162 "

Total: 2576 Fuder

Resümierend können wir festhalten, daß die großen Abnehmer teilweise versagten, während der belgische Demi-gros-Handel unsern Weinen ein stärkeres Interesse entgegengebracht und auch bessere Preise zu zahlen gewußt hat. An Terrain gewonnen haben wir jedenfalls auch bei der Kleinkundschaft (Wirte und Private). In diese Bahn hat der Verband der Winzergenossenschaften seit kurzem eingelenkt durch Errichtung eines Ausschanks mit Depot in Antwerpen, der nun unserm gesamten Weingewerbe zur ernstlichen Anregung geworden ist.

Im ganzen wurden rund 400 Fuder nach andern Ländern als Belgien verschickt:

Es sind dies in der Reihenfolge ihrer Wichtigkeit: Polen und Danzig, Saargebiet, Deutschland, Holland, Schweiz und England.

Nach Deutschland gingen dieses Jahr, statistisch gesprochen, nur mehr belanglose Mengen Wein. Da Frankreich seinen Weinzoll seit dem 1. April 1931 von 550 auf 840 Franken erhöht hat, haben unsere geschäftlichen Beziehungen zum Saargebiet etwas gelitten.

Der Import ausländischer Weine in unser Staatsgebiet beziffert sich vom 1. November 1930 bis zum 1. November 1931 auf 1265 Fuder. Davon entfallen auf

Frankreich	640,5 Fuder
Belgien	201 Fuder
Italien	184 Fuder
Spanien	117,5 Fuder
Deutschland	120 Fuder
Portugal, Griechenland und die Schweiz	2 Fuder

Die Importziffer von Belgien begreift Weine aus Frankreich, Portugal und Spanien, die auf dem Seewege kamen.

Den Verbrauch an Moselweinen im Inland haben wir mit 2200 Fudern eingeschätzt und stellen ihn trotz Krise leicht höher als im Vorjahr. Ein gutes, frisches Glas Moselwein scheint wieder zu Ehren zu kommen. Ob die zivilen Preise dazu beigetragen haben, lassen wir dahingestellt, jedenfalls ist die Treue, die unzählige Konsumenten der Mosel jahrüber gehalten, recht erfreulich.

In wirksamer Weise haben uns die Weinhändler geholfen, soweit, als sie unsern Ratsschlägen folgend, den Forderungen von Wirt und Kunden gemäß kräftigere aber alkoholärmere Weine zum Ausschank lieferten.

In der Annahme, daß von der importierten Menge wenigstens 1100 Fuder im Lande verblieben, stellte sich der Gesamtverbrauch an in- und ausländischen Weinen auf zirka 3300 Fuder, das macht pro Kopf und Jahr 11 Liter.

Zur Zeit, als die 1930er Ernte eingebracht wurde, lagen noch folgende Vorräte unverkauft: In Produzentenkellern 2000 Fuder 28er und 29er Naturwein, 600 Fuder verbesserte Weine, in Handelskellern 1000 Fuder 28er und 29er Natur und 1600 Fuder verbessert, im ganzen also 5200 Fuder. Der 30er Herbst erhöhte diesen Bestand um 3870 Fuder.

Wenn wir nun einerseits die Verlustmenge durch Gärung, Trub, Abstiche, Schwund, Verarbeitung zu Hausstrunk und Selbstverbrauch der Betriebe, andererseits die Verbesserung in Anrechnung bringen und den Gesamtausgang des Jahres 1931 — Export nach Belgien 2600, nach andern Ländern 400, Inlandskonsum 2200 Fuder, im ganzen also 5200 Fuder in Betracht ziehen, so bleibt ein Stock von 4600 Fudern. Davon mögen beim Handel 2000, beim Winzer noch 2600 Fuder beim Einbringen der diesjährigen Ernte geigert haben.

Wünschen wir, daß der diesjährige — im allgemeinen ein sehr brauchbarer Tropfen — den wünschenswerten Anklang im Inland finden wird, und daß es den vereinten Bemühungen aller Interessenten, Belgien in höherem Maße für unser gutes Produkt zu interessieren, gelingen wird, im nächsten Geschäftsjahr Handel und Wandel an der Mosel wieder neu zu beleben.

Remich, November 1931.

Der Weinkontrolleur, Hurp.

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mittlerer Zehner (Grad Dechle)	Gesamtsäure (in Promille)
Schengen							
1	Lampersack	Kuschelkalk	Elbling	10. Oktober	8 Fuder	63,0	16,7
2	Steifland	Keuper	"	13. "	11 "	51,0	17,7
3	Steifland	"	Ruländer	13. "	12 "	59,0	16,5
4	Küdlingen	Sandig	Elbling	14. "	10 "	57,0	16,4
5	Gröndchen	Keuper	"	17. "	11 "	50,0	14,3
6	Rosenberg	Lehmiger Sand	"	17. "	15 "	62,5	14,1
7	Fels	Kuschelkalk	"	20. "	12 "	46,0	14,5
8	Cholera	Sandig	"	20. "	20 "	53,0	14,9
9	Kleeberg	Keuper	"	21. "	10 "	47,0	16,6
10	Rosenberg	Lehmiger Sand	Niesling	23. "	10 "	58,0	14,0
Remerschen							
11	Deltchen	Keuper	Elbling	10. Oktober	5 "	53,0	18,0
12	Pe'ifer	"	"	12. "	6 "	51,0	18,2
13	Hinter der Kirche	"	"	12. "	4 "	52,5	18,0
14	Alebäch	"	"	12. "	5 "	56,0	17,1
15	Hemschel	"	"	13. "	5 "	50,5	17,6
16	Ke'ertel	"	"	13. "	10 "	55,0	18,0
17	Jongeberg	"	"	14. "	9 "	58,0	17,3
18	Büdingen	"	"	16. "	10 "	50,0	18,9
19	Hiescheberg	"	"	16. "	11 Fuder	57,0	14,2
20	Bro'uch	"	"	17. "	6 "	44,0	16,7
Wintringen							
21	Doonäcker	Keuper	Elbling	12. Oktober	6 Fuder	50,0	16,5
22	Hohlfels	"	"	12. "	5 "	55,0	16,2
23	Léng	"	"	13. "	6 "	55,0	16,4
24	Hierschledt	"	"	14. "	6 "	53,0	17,2
25	Rundel	"	"	15. "	5 "	43,0	14,8
26	Hinter Fels	"	"	15. "	6 "	53,0	16,7
27	Weißensällchen	"	"	16. "	5 "	49,0	15,8
28	Hommelsberg	"	"	16. "	6 "	57,0	16,0
20	Hinter Löwenberg	"	"	19. "	7 "	51,0	16,0
30	Felsberg	"	Niesling	22. "	6 "	59,0	15,9

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Grad Deutsch)	Gesamtsäure in Promille
Schwebfingen							
31	Olef	Keuper	Elbling	2. Oktober	8 Fuder	59,5	18,3
32	Bro'uch	"	"	3. "	8 "	56,5	18,0
33	Bongert	"	"	5. "	15 "	53,0	18,2
34	Rehelter	"	"	6. "	12 "	52,5	17,6
35	Kundel	"	"	8. "	7 "	60,0	19,2
36	Steilberg	"	"	8. "	6 "	61,5	16,2
37	Kolteschberg	"	"	8. "	6 "	62,5	16,8
38	Kirchenmeister	"	"	9. "	10 "	57,5	17,2
39	Rehelter	"	"	9. "	9 "	60,0	15,9
40	Flaß	"	"	9. "	9 "	62,0	16,5
41	Fußloch	"	"	9. "	9 "	65,0	15,5
42	He'ibberg	"	"	9. "	12 "	60,5	15,1
43	Widdem	"	"	13. "	10 "	56,0	17,7
Wellenstein							
44	Birshels	Keuper	Elbling	8. Oktober	2 Fuder	62,0	17,2
45	Gruedberg	"	"	9. "	3 "	59,0	17,6
46	Abneberg	"	"	10. "	1 "	56,0	16,3
47	Kookelsberg	"	"	10. "	1-2 "	60,0	16,6
48	Hinter Zungen	"	"	12. "	3 "	55,0	17,5
49	Koutschels	"	"	12. "	8 "	64,0	16,5
50	Eicher	"	"	14. "	5 "	55,0	17,3
51	Knipp	"	"	15. "	7 "	51,5	17,7
52	Pletscheberg	"	"	15. "	6 "	56,0	15,2
Bech-Aleinmacher							
53	D'erebechel	Keuper	Elbling	8. "	10 Fuder	55,0	17,8
54	Gottesgöf	"	"	10. "	12 "	52,0	17,2
55	Lommelschöter	"	"	11. "	12 "	57,0	15,0
56	Me'iltchen	"	"	13. "	4 "	55,0	17,2
57	D'erebechel	"	"	14. "	13 "	64,5	15,3
58	D'eselberg	"	"	15. "	7 "	52,0	15,4
59	Laach	"	"	15. "	10 "	55,0	15,3
60	Jongeberg	"	"	16. "	3,5 "	59,0	14,7

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese.	Hektartrag	Mostgewicht (Grad Oeßle)	Gesamtsäure (in Promille)
Bech-Aleinmacher							
61	Galgeberg	Keuper	Elbling	16. Oktober	5 Fuder	64,0	15,7
62	Galgeberg	"	"	17. "	7 Fuder	64,0	16,1
63	Büßlacher Kopf	"	"	17. "	8 "	65,5	14,3
64	Rötschelt	"	"	17. "	6 "	66,0	16,3
65	Gottesgöf	"	"	18. "	10 "	52,0	17,1
66	D'weegeberg	"	"	19. "	1-2 f. Hagel	52,0	16,3
67	Langbed	"	"	20. "	12 "	38,0	17,2
68	Zähreberg	"	"	20. "	10 Fuder	54,5	15,1
69	Ridderfeld	"	"	20. "	12 "	61,5	14,0
70	Me'iltchen	"	"	20. "	5 Fuder	62,0	15,4
71	D'eselsberg	"	"	23. "	9 Fuder	49,5	16,6
Remich							
72	Olet	Keuper	Elbling	12. Oktober	8 Fuder	55,0	15,3
43	Häfelt	"	"	12. "	6 "	58,0	16,2
74	Fels	"	Opvaner und Elbling	12. "	3 "	60,0	18,4
75	Lauschloch	"	Elbling	13. "	10 "	52,0	18,5
76	Plenter	"	"	14. "	20 "	58,0	14,3
77	Goldberg	"	"	15. "	9 "	63,5	16,1
78	Lékeberg	"	"	16. "	13 "	57,5	14,7
79	Rürzebechel	"	"	19. "	13 "	42,0	17,4
80	Duet	"	"	20. "	16 "	51,0	15,1
Erpeldingen							
81	Scheuerberg	Keuper	Elbling	15. Oktober	5 Fuder	43,0	13,8
82	Mo'schelt	"	"	15. "	6 "	48,0	16,2
83	Birberg	"	"	15. "	5 "	48,0	16,9
Bous							
84	Alle Berg	Keuper	Elbling	16. Oktober	5 Fuder	52,0	16,4
85	Puffenberg	"	"	16. "	6 "	53,0	15,9
86	Fels	"	"	19. "	7 "	52,0	17,4
Rolling-Affel							
87	Wollefshob	Keuper	Elbling	16. Oktober	4 Fuder	48,0	16,5

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Heftarertrag	Molsgewicht (Grab Deckfle)	Gesamtsäure (in Promille)
	Trintingen						
88	Kleberg	Keuper	Elbling	12. Oktober	9 Fuder	60,0	16,8
89	Uecht	"	"	15. "	8 "	57,0	17,2
	Waldbredimus						
90	Kre'ibberg	Keuper	gemischt	17. Oktober	9 Fuder	56,0	16,4
	Wondorf-Ellingen						
91	Wo'er	Keuper	Elbling	16. Oktober	8 Fuder	45,0	14,8
	Bürmeringen						
92	Debich	Keuper	Elbling	16. Oktober	5 Fuder	48,0	14,7
	Stadtbredimus						
93	Diefert	Muschelkalk	Elbling	15. Oktober	8 Fuder	51,5	17,7
94	Fels	"	"	16. "	12 "	60,0	16,3
95	Hermesgruef	Keuper	"	17. "	5 Fuder	52,0	17,7
96	Hermesgruef	"	"	19. "	7 "	51,0	18,1
97	Wölberggruef	"	"	21. "	10 "	48,0	14,6
98	Diefert	Muschelkalk	Riesling	22. "	7 "	63,0	12,7
99	Diefert	"	"	22. "	8 "	62,0	13,4
100	Goldberg	Keuper	Elbling	24. "	10 "	51,0	14,8
101	Elzebechel	"	"	24. "	9 "	50,0	15,3
102	Kerf	"	"	25. "	8 "	52,0	16,9
103	Rosenbusch	"	"	25. "	8 "	53,0	15,2
104	Op der Héd	"	"	26. "	8,5 "	51,0	13,0
105	Diefert	Muschelkalk	Riesling	26. "	6 "	68,5	14,5
	Greiveldingen						
106	Rehr	Muschelkalk	Elbling	14. Oktober	10 Fuder	65,0	14,1
107	Hütte	"	"	15. "	9 Fuder	65,0	13,9
108	Fredwénkel	"	"	16. "	7 "	55,5	15,7
109	Auf der Hütte	"	"	16. "	8 Fuder	60,0	15,7
110	Wengertoberg	"	"	17. "	10 "	53,0	16,3
111	Auf der Hütte	"	"	17. "	8 "	65,0	15,5
112	Bensberg	"	Riesling und Elbling	22. "	12 "	56,5	13,3
113	Op em Wéngert	"	Elbling	23. "	5 "	43,0	14,6

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Grad Deutsch)	Gesamtsäure (in Promille)
Canach							
114	Hinterster Berg	Muschelkalk	Elbling	17. Oktober	7 Fuder	60,5	16,0
115	Mittelfter Berg	"	"	19. "	6 "	56,0	15,7
116	Vorderster Berg	"	"	21. "	5 "	55,0	15,3
Lenningen							
117	Geeschleder	Muschelkalk	Elbling	19. Oktober	7 Fuder	46,0	16,7
118	Laaschwegwe	"	"	19. "	6 "	55,0	16,1
119	Konvelt	"	"	20. "	8 "	52,0	13,8
120	Kochebierg	"	Riesling und Elbling	23. "	11 "	55,0	14,9
Goftingen							
121	Canegerbiere	Muschelkalk	Elbling	20. Oktober	5 Fuder	50,0	16,7
122	Berggarten	"	"	21. "	10 "	51,5	17,1
123	Unter den Losen	"	"	23. "	9 "	54,0	16,4
124	Hätebiere	"	"	16. "	9 "	50,0	15,9
Ehnen							
125	Broomelt	Muschelkalk	Elbling und Riesling	15. Oktober	9 "	66,0	14,3
126	Möschtegberg	"	"	15. "	6 "	64,0	14,1
127	In der Eid	"	Elbling	15. "	8 "	62,0	15,0
128	Stireberg	"	Elbling und Riesling	21. "	12 "	63,0	15,8
129	Aker	"	Elbling	18. "	8 "	59,0	15,3
130	Bürg	"	"	19. "	7 "	51,0	14,6
131	Reieberg	"	"	22. "	9 "	50,0	15,7
132	Kelterberg	"	"	23. "	8 "	68,0	14,4
133	Wo'uffelt	"	Elbling und Riesling	26. "	8 "	68,5	14,0
Wormeld. und Oberwormeldingen							
134	Pietert	Muschelkalk	Elbling	15. Oktober	7 "	56,0	15,7
135	Weinbour	"	"	15. "	7 "	64,0	13,5
136	Berggaß	"	"	16. "	8 "	60,0	14,7
137	Elterberg	"	"	16. "	7,5 "	67,0	14,0
138	Reiewengert	"	"	17. "	8 "	61,0	15,5
139	Köppchen	"	"	17. "	12 "	65,0	14,4
140	Kemefchter	"	"	18. "	7 "	68,0	14,2
141	Aleberg	"	Riesling	19. "	5 "	61,0	17,3

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt säure (in Promille)
Wormeld. und Oberwormeldingen							
142	Köppchen	Muschelkalk	Riesling	19. Oktober	10 Fuder	67,0	16,8
143	S'ewent	"	Elbling	19. "	10 "	55,0	14,5
144	Scheidt	"	"	20. "	6,5 "	49,0	14,0
145	Reiffelt	"	"	21. "	8 "	53,0	13,5
146	Wourtelberg	"	"	22. "	10 "	56,5	15,1
147	Koorberg	"	"	23. "	8 "	52,0	15,1
148	Oppelter	"	Riesling	23. "	10 "	62,5	16,7
149	Saaschwengert	"	"	23. "	9 "	67,5	15,2
150	Elterberg	"	"	26. "	9,5 "	60,0	16,6
Ahn							
151	Schwert	Muschelkalk	Elbling	7. Oktober	12 "	51,5	19,8
152	Höllenderbour	"	"	8. "	14 "	50,0	19,5
153	Breitfeld	"	"	9. "	15 "	50,0	20,3
154	Palmberg	"	"	12. "	8 "	54,0	16,1
155	Grösfeld	"	"	13. "	18 "	49,0	17,0
156	Palmberg	"	"	13. "	9 "	54,0	16,2
157	Onkeberg	"	"	15. "	10 "	45,0	18,6
158	Wederberg	"	"	16. "	8 "	47,0	18,7
159	Reieberg	"	"	17. "	12 "	56,0	16,6
160	Koufelmorgen	"	"	21. "	8 "	54,0	19,5
161	Palmberg	"	"	21. "	10 "	60,0	12,4
162	"	"	Elbling und Riesling	22. "	10 "	57,0	13,2
163	"	"	Riesling	23. "	8 "	60,5	14,3
Niederdonven							
164	Millewengert	Muschelkalk	Elbling	10. Oktober	10 Fuder	47,0	18,4
165	Bölleberg	"	"	12. "	10 "	45,0	18,0
166	Saaswengerten	"	"	13. "	8,5 "	48,0	16,2
167	Toschäcker	"	"	13. "	14 "	49,0	19,7
168	Unter Scheidt	"	"	16. "	10 "	43,5	19,2
169	Ko'ubefeld	"	"	16. "	9 "	49,5	19,5
170	Op den Aeffen	"	"	16. "	10 "	38,5	21,9

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Molsgewicht (Eind. Dchfl.)	Gesamtsäure (in Promille)
Niederdonven							
171	Baueschberg	Muschelfalt	Elbling	19. Oktober	10 Fuder	54,0	18,6
172	Ko'ubeberg	"	"	" "	" "	48,0	18,9
Wachtum							
173	Ongfäf	Muschelfalt	"	8. Oktober	12 "	56,0	16,2
174	Gaphrod	Gipskeuper	"	10. "	12. "	57,5	16,8
175	Hohfeld	Muschelfalt	"	12. "	15 "	51,5	18,4
176	Kohrberg	Keuper	"	12. "	13,5 "	56,0	17,4
177	Alwengert	Muschelfalt	"	13. "	15 "	59,5	14,6
178	Wederberg	"	"	16. "	15 "	53,0	19,0
179	Hängeberg	"	"	17. "	8 "	47,0	19,9
180	Milleberg	Keuper	"	19. "	10 "	50,0	18,2
181	Hedeberg	Muschelfalt	"	20. "	12 "	49,5	17,3
Grevenmacher							
182	Boland	Muschelfalt	Elbling	9. "	13 Fuder	42,0	19,5
183	Füßberg	"	"	10. "	9 "	52,0	18,0
184	Grü'ewered	"	"	" "	7,5 "	53,5	18,5
185	Flör	"	"	12. "	9 "	52,0	18,0
186	Kreuzerberg	"	"	" "	7 "	50,0	18,0
187	Fels	"	Elbling und Riesling	" "	5,5 "	62,0	17,7
188	Märelberg	"	Elbling und Riesling	" "	8 "	60,0	17,6
189	Pietert	"	gemischt	13. "	" "	61,0	16,4
190	Fels	"	Riesling und Elbling	14. "	6 "	64,0	16,9
191	Leitschberg	"	Elbling	" "	" "	56,0	18,0
192	Fels	"	"	" "	8 "	56,0	15,0
193	Panz	"	"	15. "	9 "	56,0	15,0
194	Rosenberg	"	"	" "	6 "	56,0	17,5
195	Ku'ederberg	"	"	16. "	10 "	43,0	19,5
196	Rischberg	"	"	17. "	12 "	45,0	19,0
197	Starkerd	"	"	" "	8 "	58,0	17,0
198	Kelsbach	"	"	19. "	11 "	60,0	16,5
199	Wenigfels	"	Riesling und Sylvaner	21. "	8 "	65,0	13,4

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Grad Dichte)	Gesamtsäure (in Promille)
	Manternach						
200	Fels	Muschelkalk	Elbling	19. Oktober	3 Fuder	58,0	16,5
	Pellig						
20	Fels	Muschelkalk	Elbling	19. Oktober	5 Fuder	50,0	17,3
	Mertert						
202	Moor	Muschelkalk	Elbling	7. Oktober	8 Fuder	59,0	17,2
203	Seelen	"	"	8. "	6 "	57,0	16,6
204	Syrberg	"	"	9. "	4,5 "	51,0	16,1
205	Weißerd	"	"	12. "	5 "	54,5	15,1
206	Rosenberg	"	Sylvaner	15. "	7 "	50,0	14,2
	Wasserbillig						
207	Bockberg	Muschelkalk	Elbling	13. "	7 Fuder	58,0	17,0
208	Maeschberg	"	"	14. "	10 "	50,0	17,4
209	Bockberg	"	Sylvaner	15. "	8 "	58,0	14,8
	Wörsdorf						
210	Ader	Muschelkalk	Elbling	20. Oktober	15 Fuder	41,5	18,9
	Born						
211	Wangertsberg	Muschelkalk	Elbling	20. Oktober	8 Fuder	42,0	16,6
	Girft						
212	Wangertsberg	Muschelkalk	Elbling	21. Oktober	3 Fuder	55,0	14,6
	Rosport						
213	Hinter der Höld	Muschelkalk	Elbling	15. Oktober	9 Fuder	42,0	19,3
214	Unter dem Wangertsberg	"	"	20. "	12 "	51,0	17,9

Anhang

Mostproben von Sorten, deren Anbauflächen im Verhältnis zum Gesamtareal des Weinbaugbietes gering sind, wie auch Proben privilegierter oder besonders gut gepflegter Weinberge heben wir interessenthalber nachstehend eigens hervor. Sie geben ein Bild von der Güte verschiedener bester Moste, die der Jahrgang 1931 bei uns hervorgebracht hat.

Gemarkung	Lage	Bodenart	Lesedatum	Heftarertrag	Mostgewicht Dechale	Säure ‰
Elbling						
Schwebfingen	Füßlech-Fels	Keuper	6. Oktober	6 Fuder	65,0	16,1
Schwebfingen	Füßlech	"	8. "	7 Fuder	63,0	15,1
Schwebfingen	Leischenberg	"	9. "	11 Fuder	64,0	15,6
Wellenstein	Pletscheberg	"	11. "	1—2 "	67,5	15,5
Wellenstein	Wareneder	"	10. "	2 "	64,0	16,1
Wellenstein	Oberst A-neberg	"	12. "	4 "	65,0	16,3
Bech-Kleinmacher	Hé' berg	"	10. "	12 "	66,5	15,9
Bech-Kleinmacher	Füßlecher Kopp	"	15. "	5 "	69,0	14,1
Bech-Kleinmacher	Füßlach	"	19. "	6 "	69,0	15,6
Elwingen	Laamert	"	21. "	3,5 "	67,5	11,5
Wormeldingen	Oppelter	Muschelfalt	13. "	10 "	68,0	11,3
Wormeldingen	Gaaschtwängert	"	14. "	8 "	63,5	12,0
Sylvaner						
Remerschen	Kreitchen	Keuper	20. "	12 Fuder	66,0	12,7
Schwebfingen	Lange Losen	"	14. "	5 "	64,0	14,5
Riesling						
Schengen	Lampersack	Muschelfalt	23. "	Neuanlg. 10 Fud.	61,0	17,4
Wintringen	Auf Fels	Keuper	22. "	Neuanlg. 6 Fud.	68,0	12,4
Schwebfingen	Steilberg	"	26. "	auf 101. 14 5 Fud.	72,5	14,2
Remich	Bourenweg	"	15. "	3—4 Fuder	70,0	16,7
Lenningen	Kriddelgruet	Muschelfalt	21. "	10 "	63,0	14,7
Wormeldingen	Rußbaum	"	23. "	10 "	70,0	13,5
Ahn	Palmberg	"	22. "	Neuanlg. 5 Fud.	70,0	14,9
Grevenmacher	Benigsfels	"	22. "	7 Fuder	70,0	13,0
Grevenmacher	Märelberg	"	26. "	7 "	69,0	15,5
Grevenmacher	Hongeschberg	"	27. "	8 "	71,0	15,0
Pinot blanc						
Schengen	Lampersack	"	23. "	Neuanlg. 10 Fud.	65,0	14,0
Wintringen	Löwenberg	Keuper	14. "	Neuanlg. 3 Fud.	71,0	13,1
Schwebfingen	Hoh	"	15. "	auf 8B 6 Fuder	75,0	15,9
Wellenstein	Lesefeld	"	5. "	3 "	80,0	13,0
Remich	Hinter der Kirche	"	23. "	12,5 "	67,0	13,0
Stadtbredimus	Primerberg	"	16. "	Neuanlage	80,0	14,7
Lenningen	Unter Ronvelt	Muschelfalt	19. "	Neuanlage	61,0	12,5
Wormeldingen	Maaleberg	"	14. "	7 Fuder	72,0	13,4
Machtum	Rohrberg	Keuper	7. Oktober	14 Fuder	62,0	15,1
Machtum	Seidenberg	Muschelfalt	21. "	Neuanlage	66,0	16,5

Gemarkung	Lage	Bodenart resp. Sorten	Lesedatum	Hektarertrag	Kostgewicht Orchale	Säure ‰
Auxerrois blanc						
Schengen	St. y	Muschelfalk	28.	7,5 Fuder	74,0	13,0
Trintingen	Aleberg	Keuper	13.	Neuanlage	65,0	12,7
Remich	Neun Morgen	"	9.	im 4. Jahr 7,5 Fud.	66,6	13,6
Wormeldingen	Baaleberg	Muschelfalk	14.	6,5 Fuder	66,0	13,5
Wormeldingen	Rußbaum	"	12.	10 "	70,0	10,3
Grevenmacher	Pietert	"	13.	6 "	69,5	14,3
Goldriesling						
Stadtbredimus	Oberster Berg	Keuper	15.	8 Fuder	71,0	12,0
Greiveldingen	Weiertalsberg	Muschelfalk	1.	10,5	68,5	11,4
Remich	Neun Morgen	Keuper	8.	im 4. Jahr 8 " Fud.	66,5	7,1
Gewürztraminer						
Schengen	Rosenberg	Lehmiger Sand	23.	7 Fuder	71,5	10,1
Ahn	Duet	Muschelfalk	22.	4 "	76,0	10,5
Ruländer						
Schengen	Bongertswéngert	Muschelfalk	20.	5 Fuder	73,0	14,9
Remerschen	Döblem	Keuper	14.	13—14 Fuder	63,0	14,8
Schwebfingen	Fäßlech	"	14.	6 "	67,0	17,1
Wellenstein	Foulschett	"	5.	3 "	79,0	14,5
Bech-Kleinmacher	Lommelschter	"	11.	8 "	68,5	14,9
Remich	Neun Morgen	"	9.	im 4. Jahr 6,5 Fud.	67,0	16,7
Elvingen	Bohnenberg	"	21.	3 Fuder	84,0	11,9
Ehnen	Auf dem Aeder	Muschelfalk	14.	Neuanlg. 12 Fud.	70,0	14,1
Wormeldingen	Moorberg	"	15.	5 "	66,0	14,3
Wormeldingen	Riddert	"	15.	6,5 "	68,5	14,4
Wormeldingen	Moorberg	"	16.	6,5 "	70,0	15,1
Wormeldingen	Moorberg	"	16.	4,5 "	77,0	14,2
Grevenmacher	Leischberg	"	20.	7 "	79,0	14,5
Gemischt						
Schengen	Lamperjack	Riesling u. Pinot	24.	11 "	62,0	16,9
Schengen	Rosenberg	Rul. u. Meunier	17.	10 "	63,5	14,4
Schengen	Rosenberg	Auxerrois u. Rul.	18.	15 "	62,0	9,6
Schwebfingen	Hoh	Rul. u. Sylvaner	14.	12 "	68,0	16,3
Schwebfingen	Fäßlech	Pinot noir	9.	5 "	77,0	16,0
Trintingen	Aleberg	Sylv. u. Ruländer	14.	9 "	78,0	13,4
Greiveldingen	Fels-Diefert	Elbling u. Pinot	15.	8 "	66,5	13,2
Greiveldingen	Unter der Fels	Elbling u. Riesl.	13.	8 "	72,0	11,9
Greiveldingen	Primerberg	Riesling u. Sylv.	22.	5 "	66,0	11,2
Ehnen	Auf dem Ehnerberg	Auxerr. u. Riesl.	10.	5 "	66,0	15,4
Grevenmacher	Hohewingerl	Weißer Traminer	13.	gering	82,0	17,0
Merttert	Weißerd	Orangetraube	10.	gering	68,0	13,9

Versuchsweinberge

Versuchsweinberge	Sorte und Unterlage	Alter der Pflanzung	Ernte	Ertrag pro Hektar	Kost- gewicht Dechole	Säure ‰
Wormeldingen (Muschelfalt)	Auxerrois blanc × L 44	im 7. Jahr	16. Oktober	9,2 Fuder	68,5	10,8
	Elbling × 101. 14	"	16. Oktober	8,0 "	64,0	14,1
	Sylvaner × 101. 14	"	28. Oktober	8,2 "	57,0	12,3
	Kofoulou × 1616	"	28. Oktober	10,0 "	62,0	16,1
	Gewürztraminer × 1616	"	28. Oktober	6,7 "	74,0	10,0
	Riesling × 8B Riesling (Durchschnitt)	" "	" "	28. Oktober 28. Oktober	9,8 " 10,2 "	67,0 63,5
Grevenmacher Muschelfalt	Ruländer × 1616	im 8. Jahr	12. Oktober	6,3 "	84,0	17,5
	Ruländer (Durchschnitt)	"	12. Oktober	6,6 "	81,0	17,4
	Auxerrois × Geisenheim	"	15. Oktober	10,0 "	68,0	10,7
	Auxerrois (Durchschnitt)	"	15. Oktober	11,0 "	65,8	11,3
	Pinot bl. × 101.14	im 3. Jahr	13. Oktober	gering	82,0	13,8
	Pinot bl. × 1616	im 8. Jahr	13. Oktober	9,5 Fuder	72,0	17,9
	Pinot bl. (Durchschnitt)	"	13. Oktober	9,0 "	66,0	17,8
	Sylvaner × 8B	im 6. Jahr	19. Oktober	8,5 "	61,5	13,5
	Sylvaner (Durchschnitt)	"	19. Oktober	9,3 "	60,0	13,9
	Orangetraube × 1616	im 8. Jahr	19. Oktober	6,7 "	69,0	14,5
	Goldriesling	im 4. Jahr	9. Oktober	7,3 "	73,0	6,0
	Riesling × Sylvaner	im 3. Jahr	9. Oktober	8,0 "	76,0	11,9
	Manhardttraube × 101.14	im 6. Jahr	15. Oktober	5,5 "	71,0	12,2
	Malvasia	"	15. Oktober	7,8 "	77,5	11,0
Muscat Ottonel × 101.14	"	15. Oktober	10 "	62,0	10,7	
Riesling × 8B	im 5. Jahr	23. Oktober	7,6 "	66,0	18,4	
Riesling (Durchschnitt)	"	23. Oktober	7,0 "	62,5	16,9	
Stadtbredimus (Muschelfalt)	Elbling (ungepfropft)		14. Oktober	9 "	63,0	14,5
	Riesling (ungepfropft)		29. Oktober	7 "	71,0	12,3

Durchschnittswerte.

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 214 Proben mit einem Mostgewicht von 38,5—68,5 Grad Dextrose und einem Säuregehalt von 12,4—21,9 Promille.

Durchschnittsmostgewicht: 55,0 Grad
 Durchschnittssäuregehalt : 16,4 Promille

Die in aufsteigender Staffel erfolgte Klassifizierung der umstehend bezeichneten 214 Proben ergibt folgendes Resultat

A. Mostgewichte.

Bis 40°	2 Proben = 1%	Bis 50°	49 Proben = 23%
Von 40—45°	15 Proben = 7%		
Von 45—50°	32 Proben = 15%	Von 50—60°	121 Proben = 56%
Von 50—55°	67 Proben = 31%		
Von 55—60°	54 Proben = 25%	Ueber 60°	44 Proben = 21%
Von 60—65°	34 Proben = 16%		
Ueber 65°	10 Proben = 5%		

B. Säuren.

Bis 13‰	3 Proben = 1,5%	Bis 15‰	52 Proben = 24,5%
Von 13,1—14‰	14 Proben = 6,5%		
14,1—15‰	35 Proben = 16,5%	Von 15—18‰	131 Proben = 61,0%
15,1—16‰	35 Proben = 16,5%		
16,1—17‰	53 Proben = 24,5%	Ueber 18‰	31 Proben = 14,5%
17,1—18‰	43 Proben = 20,0%		
18,1—19‰	18 Proben = 8,5%		
19,1—20‰	11 Proben = 5,0%		
Ueber 20‰	2 Proben = 1,0%		

Ertrag der Mosternte des Jahres 1931.

Gemeinde	Ortschaft	Ein- gekellerte Fuder Most	Rebbesig im Inland Hektar	In Ertrag Hektar	Hektar- ertrag in Fuder	Rebbesig im Ausland (Grenzgebiet) Hektar	Auslän- discher Besitz im In- land	Aus dem Grenz- gebiet ein- geführt Fuder
Remerschen	Schengen	340	40,00	38,00	10	20,00		240
	Remerschen	610	89,50	81,50	7,5			
	Wintringen	350	48,50	45,00	7,7			
Wellenstein	Schwebfingen	523	68,50	63,07	8,3			
	Bech-Kleinmacher	805	118,50	115,00	7,0			
	Wellenstein	390	95,50	89,50	4,4			
Remich	Remich	315	37,50	37,00	8,5			
Bous	Bous	55	12,50	12,00	4,6			
	Erpeldingen	95	17,50	17,00	5,5			
	Rolling-Affel	16	4,00	4,00	4,0			
Waldbredimus	Waldbredimus	20	2,50	2,50	8,0			
	Trintingen	38	4,50	4,50	5,8			
Mondorf	Mondorf-Ellingen	40	5,30	5,30	7,6			
Bürmeringen	Bürmeringen	15	3,00	3,00	5,0	1,80		9
	Eloingen	26	7,50	7,50	3,5			
Stadtbredimus	Stadtbredimus	460	68,00	56,50	8,1			
	Greiveldingen	250	37,00	32,00	7,8			
Lenningen	Canach	82	15,00	15,00	5,5			
	Lenningen	94	15,50	14,00	6,7			
Flaxweiler	Gostingen und Beyren	165	25,00	25,00	6,6			
	Nieder und Oberdonven	469	56,50	54,50	8,6			
Wormeldingen	Wormeldingen und Oberwormeldingen	700	126,50	90,00	7,8			
	Ehnen	330	47,50	44,00	7,5			
	Ahn	800	68,00	57,00	14,0			
	Machtum	550	58,00	54,00	10,2		0,70	
Grevenmacher	Grevenmacher	700	89,50	87,00	8,0		5,00	
Manternach	Gemeinde	31	4,50	4,50	7,0			
Merttert	Merttert	125	32,00	31,00	4,0	10,00	4,00	4
	Wasserbillig	31	7,00	7,00	4,5		48,00	
Rompach	Mörsdorf	38	2,70	2,70	14,0			
	Born	37	3,20	3,20	11,5			
Rosport	Girft und Hinkel	4	4,30	4,30	1,0			
	Rosport	43	5,00	5,00	8,6	0,20		
Echternach	Echternach					3,00		5
		8547	1220,00	1111,50	7,7	35,00	57,70	258
Total der im Inland eingekellerten Fuder		8805						

Mosternte 1931.

Klassement der Ortschaften nach Fuderzahl und Hektarertrag

Bech-Kleinmacher	Fuder	805	Aln	Fuder pro Hektar	14.0
Aln		800	Mörsdorf		14.0
Grevenmacher		700	Born		11.5
Wormeldingen u. Oberwormeldingen		700	Machtum		10.2
Kemersch		610	Schengen		10.0
Schengen		580	Nieder- u. Oberdonven		8.6
Machtum		550	Rosport		8.8
Schwebfingen		523	Kemich		8.5
Nieder- u. Oberdonven		469	Schwebfingen		8.3
Stadtbredimus		460	Stadtbredimus		8.1
Wellenstein		390	Grevenmacher		8.0
Wintringen		350	Waldbredimus		8.0
Ehnen		330	Wormeldingen u. Oberwormeldingen		7.8
Kemich		315	Greiveldingen		7.8
Greiveldingen		250	Wintringen		7.7
Goffingen u. Beyren		165	Mondorf u. Ellingen		7.6
Mertert		125	Kemersch		7.5
Erpeldingen		95	Ehnen		7.5
Lenningen		94	Bech-Kleinmacher		7.0
Canach		82	Manternach (Gemeinde)		7.0
Bous		55	Lenningen		6.7
Rosport		43	Erstingen u. Beyren		6.6
Mondorf u. Ellingen		40	Trintingen		5.8
Trintingen		38	Canach		5.5
Mörsdorf		38	Erpeldingen		5.5
Born		37	Bürmeringen		5.0
Wasserbillig		35	Bous		4.6
Manternach (Gemeinde)		31	Wasserbillig		4.5
Elvingen		26	Wellenstein		4.4
Bürmeringen		24	Mertert		4.0
Waldbredimus		20	Rolling-Uffel		4.0
Rolling-Uffel		16	Elvingen		3.5
Echternach		55	Girft		1
Girft und Hinkel		4			
Kanton Kemich		4773	Kanton Kemich		7.2
Kanton Grevenmacher		3905	Kanton Grevenmacher		8.6
Kanton Echternach		127	Kanton Echternach		8.0

Durchschnittshektarerträge in Hektoliter

Ortschaft	1927	1928	1929	1930	1931	5jähriges Mittel	10jähreiges Mittel
Ahn	46	61	65	30	140	68	64
Machtum	33	67	70	40	102	62	58
Schengen	33	57	90	18	100	60	56
Mörsdorf	2	3	135	27	140	60	55
Schwebfingen	40	8	113	50	83	59	59
Grevenmacher	32	36	88	45	80	56	55
Bech-Kleinmacher	41	12	113	40	70	55	65
Kemerschén	28	8	110	50	75	54	55
Kemich	37	1	110	16	85	50	59
Wintringen	32	1	103	35	77	50	49
Rosport	19	6	96	45	86	50	48
Erpeldingen	37	6	100	40	55	48	47
Mormeldingen	38	42	52	28	78	47	48
Oberwormeldingen	28	27	76	19	86	47	50
Niederbonven							
Born	6	6	79	22	115	46	47
Trintingen	6	23	120	6	58	45	41
Wellenstein	40	10	103	25	44	44	50
Mondorf (Gemeinde)	5	20	100	17	76	44	43
Waldbredimus	3	0	117	20	80	44	45
Stadtbredimus	12	12	87	24	81	43	48
Greiveldingen	22	5	90	12	78	41	49
Ehnen	30	22	55	23	75	41	47
Canach	5	35	80	20	55	39	38
Lenningen	28	10	75	12	67	38	42
Wasserbillig	10	5	90	30	45	36	49
Gostingen	13	20	55	19	66	35	37
Bürmeringen(Gemeinde)	9	6	103	7	41	33	39
Manternach (Gemeinde)	10	4	70	3	70	31	38
Mertert	17	7	46	35	40	29	37
Bous und Uffel	2	0	63	2	44	22	37
Girft	6	1	95	0	10	22	31
	30	22	86	31	77	49	53

90jähriger Durchschnitt 1842—1931 = 48.7 Hektoliter.