

Großherzogtum Luxemburg.

Ergebnisse

der

Mostuntersuchungen

des Jahrgangs

1932

veröffentlicht von der Weinbaustation in Remich



Grevenmacher
Obermosel-Zeitung (Druckerei Paul Faber)
1932

Rückblick auf das Weinjahr 1932.

Witterung.

Obwohl unsere Reben sich an der nördlichen Grenze des Weinklimas hinziehen, so kommt es doch selten vor, daß die Knospen erst gegen Mitte Mai aus der Hülle hervorbekommen. Das war nun im denkwürdigen Jahr 1932 der Fall. Der Winter begann erst, als man ihn schon weit hinter sich wähnte. Februar, März und April waren streng. Das rauhe Wetter brachte wohl nicht den Temperaturtiefstand wie im Jahre 1929, doch hielt es mit nur geringen Unterbrechungen bis in den Mai hinein an, so daß sowohl die Vegetation als auch die Weinbergsarbeiten eine außergewöhnliche Verspätung erfuhr. Die Monate Mai und Juni brachten ebenfalls keine ideale Witterung; es regnete häufig und die Obstbaumblüte ging an Kälte und Regen zugrunde. Der Monat Juli war besser, doch immer nicht beständig genug, so daß die Verspätung im Wachstum der Reben, anstatt aufgeholt, noch weiterhin verschärft wurde. Ende Juli rechnete man denn auch mit einem Vegetationsrückstand von nahezu drei Wochen.

Der Umschwung stellte sich in den ersten Tagen des August ein. Heiße Tage folgten einander den ganzen Monat durch und auch im September waren die ersten zwanzig Tage, wenngleich etwas unbeständig, so doch im allgemeinen für den Rebstock günstig. Dann trafen Niederschläge in unerwünscht großer Zahl ein und hielten bis gegen den 28. September an. Sie wurden von idealem Herbstwetter abgelöst. Nebel und Sonnenschein förderten die Reife. Erst nach Abschluß dieser Schönwetterperiode begann die allgemeine Lese in der Zeit vom 4. bis 10. Oktober.

Die wichtigsten Merkmale der gesamten Vegetationsperiode sind aus nachstehender Tabelle zu ersehen. Interessenthaler sollen die Jahrgänge 1931 und 1929 daneben Platz finden. Man wird aus dem Vergleich leichter auf die Qualität des im Jahre 1932 ausgereiften Weines schließen können.

Vom 1. Mai bis zum 15. Oktober, also während 168 Tagen betragen

	1932:	1931:	1929:
die Summe der Durchschnittswärmegrade	2660,0	2554,0	2737,0
Mittlere Tagestemperatur	15,8	15,2	16,3
Mittleres Maximum	21,1	20,5	22,2
Mittleres Minimum	10,6	9,9	10,3
Tage mit über 20° mittlerer Temperatur	30,0	22,0	36,0
Tage mit über 20° Maximum	98,0	80,0	111,0
Tage mit über 25° Maximum	43,0	36,0	51,0
Stundendauer der Temperaturen über 15°	2061,5	1914,0	2133,5
Sonnenscheindauer in Stunden	1002,5	967,5	1015,5
Niederschläge in Liter pro qm	330,5	410,0	—

Man erkennt sofort, daß der Jahrgang 1932 in bezug auf klimatische Erscheinungen zwischen die Jahrgänge 1929 und 1931 einzureihen ist.

Vegetation des Rebstockes.

Der Austrieb erfolgte in der Zeit vom 12. bis 15. Mai. Der Fruchtansatz war mittel. Die Neuanlagen waren wieder besser mit Gescheinen versehen als die alten Weinberge. Die Blüte begann in den besseren Lagen erst gegen den 28. Juni, also mit 14tägiger Verspätung auf ein gutes Jahr. In geringen Lagen verlief die Blüte im ersten Drittel Juli, also reichlich spät, um die Frucht ausreifen zu lassen. Der Befruchtungsvorgang zog sich infolge ungünstiger Witterung lange hin. Die meisten Sorten verrieselten mehr oder weniger stark. Die erste Wachstumsperiode vom 1. Mai bis zum 30. Juni, die normalerweise mit der Blüte abschließt, war diesmal sehr schlecht und man muß weit zurückgreifen, um ein ähnlich ungünstiges Jahr zu finden. An den Wärmegraden, die während dieser Periode gemessen wurden, läßt sich dies sofort erkennen. So zählten wir bis zum 30. Juni 1932 nur 864 Wärmegrade, gegenüber 1036 im Jahre 1931, 942 im Jahre 1930 und 899 im Jahre 1929.

Erst mit Eintritt hochsommerlicher Witterung im August begannen die Trauben rasch auszuwachsen und hatte man sich von nun ab auf ein Zurückgewinnen der dreiwöchigen Verspätung gefaßt gemacht. Aber in einem alten Satz heißt es: „Natura non facit saltus“, die Natur macht keine Sprünge, und so wurde man ungeduldig, als die Beeren nicht durch die Augusthitze weichen wollten. Der Rebstock mußte Tag um Tag den auffälligen Rückstand einholen und dies war erst Ende September erreicht. Diese zweite Periode vom Blüteschluß bis zum 15. August, wo in der Regel die ersten Beeren weich werden, war günstiger als in den Vorjahren und kommt der gleichen Zeit des 1929er Jahrgangs auffällig nahe. Sie weist 829 Wärmegrade auf, gegen 837 im Jahre 1929. Bekanntlich war der 1929er Jahrgang auch spät und begannen auch damals die Trauben ungeachtet sonnigster Witterung erst spät im August in den Wein zu gehen.

Es bewährt sich also der Spruch weiser Winzerkennnis, demzufolge Sommer und Spätsommer vorzügliche Witterung bringen müssen, wenn eine zur Zeit der Blüte erlittene 14tägige Wachstumsverzögerung aufgeholt werden soll.

Von Mitte September an machte die Traubenreife gute Fortschritte und schien die im August so reichlich genossene Sonnenwärme jetzt erst recht zur Wirkung zu kommen. Ende September und die ersten 12 Tage des Monats Oktober brachten ideale Herbstwitterung, so daß die allerdings spärlichen Trauben in befriedigender Weise ausreifen. Auch während der dritten Periode vom 15. August bis zum 15. Oktober war der Jahrgang seinen beiden Vorgängern weit überlegen und näherte sich dem Jahrgang 1929 (866 Wärmegrade gegenüber 1000 im Jahre 1929). Die Trauben-

lese setzte in einzelnen Bemerkungen sehr früh ein, was eine Folge der überhandnehmenden Traubenfäule war. Allgemein rüstete man jedoch erst vom 4. Oktober an zur Ernte und wurden die Elblingtrauben bis zum 15. Oktober nahezu alle eingebracht. Der Rieslingherbst fand Ende Oktober statt, einige Parzellen wurden auch erst nach Allerheiligen gelesen. Die Weinlese vollzog sich bei leidlich trockener Witterung, vereinzelt gingen auch Regenschauern nieder. Die zweite Hälfte Oktober hingegen war stark verregnet.

Pilzschädigungen.

Roter Brenner, Peronospora und Botrytis richteten auch diesmal wieder Schaden an. Nur wechselte von Jahr zu Jahr der Zeitpunkt ihres Auftretens und damit auch die Größe des angerichteten Schadens. Der Rote Brenner erschien schon vor der Blüte und werden nahezu immer dieselben Bemerkungen oder gar Weinberge von diesem Pilz bevorzugt. Während in früheren Jahren fast ausschließlich der Kanton Grevenmacher mit seinen trockenen Terrassenanlagen heimgesucht wurde, wird der Pilz nun auch im Kanton Remich von Jahr zu Jahr bedrohlicher. Die leichten, apthaltigen Keuperböden sind für die Krankheit prädestiniert. Wenn Wormeldingen heute schon weniger durch Roten Brenner geschädigt wird, so dürfte dies auch auf die intensiven und regelmäßigen Abwehrmaßnahmen zurückzuführen sein. Das frühe Spritzen ist der wirksamste Schutz gegen den Roten Brenner.

Die Peronospora verbreitete sich erst Anfangs August dank dichter Frühnebel. Es entstand hierdurch verhältnismäßig starker Lederbeerschaden, der in gewissen empfänglichen Lagen sich katastrophal auswirkte. Bald hier, bald dort fand man Trauben oder Teile derselben, die plötzlich welkten und deren Abgang offensichtlichen Einfluß auf den Herbstertag hatte. Den ganzen August über dauerte die Ansteckungsgefahr, was durch die Wachstumsverzögerung leicht erklärlich wurde.

Die Traubenfäule endlich ist ein gefürchteter Pilz für den Elbling. Wenn wir schon Jahr für Jahr mit gewissen Schädigungen durch diese Krankheit rechnen müssen, so wird der Ausfall unerhört, wenn zur Reifezeit Luft und Boden außerordentlich feucht bleiben. Solchen atmosphärischen Einflüssen widersteht der dünnhäutige Elbling nicht und die Botrytis hat freies Feld. In diesem Jahr leistete dann der Wurm dem Pilz die beste Hilfe, so daß ein großer Teil der Ernteverluste auf Fäule zurückzuführen ist.

Tierschädlinge.

1932 war im allgemeinen ein Schädlingsjahr, aber seit 30 Jahren hat man diese Wurmüberschwemmung nicht mehr angetroffen. Schon die erste Generation vernichtete 80% der Ernte und der Sauerwurm vollendete gründlich das begonnene Werk. Nur dort, wo sorgfältig gekämpft wurde, war der Wurmschaden erträglich. Zur Herbstzeit selbst waren Würmer nicht mehr zu finden; sie hatten reichlich Zeit, sich zu verpuppen und in ihre Verstecke zurückzuziehen. Vernichtet wurde bei der Lese fast gar nichts, so daß im kommenden Jahr ein starkes Schwärmen erwartet werden kann, wenn nicht günstige Witterungsverhältnisse uns im Kampf gegen den Schädling unterstützen werden. Dies wäre nur zu wünschen.

Witterungsschäden.

Schon im Juli brachten Gewitterregen große Bodenabschwemmungen auf der Wormeldinger, Ehnener und Ahner Bemerkung. Dasselbe mißliche Ereignis wiederholte sich noch einige Male. Der Boden verkrustete und der Rebstock erkrankte förmlich. Dann folgten am 13. August schwere Hagelwetter, die sich nahezu auf den ganzen Kanton Grevenmacher erstreckten und 10 bis 50% der Ernte vernichteten. Im allgemeinen darf mit einem Verlust von 800 Fuder Wein gerechnet werden. Der Schaden erstreckte sich jedoch nicht nur auf den Ertrag, sondern auch auf die Qualität. Bodenabschwemmungen und Hagel bedingten nachweislich eine Güteverminderung um 5° Schöle.

Aus vorstehendem erkennt man, daß alle möglichen Plagen und Unbilden den Weinbau in diesem Jahr trafen und der Jahrgang 1932 bestimmt zu jenen gehört, über die der Winzer klagt: „Viel Schein und wenig Wein“, und im Verlauf welcher er sich schließlich trotz vorbildlicher Arbeit entmutigt. Wenn der Kanton Grevenmacher mehr durch Witterungseinflüsse (Hagel) gelitten hat, so wurde der Kanton Remich doch in größerem Maße durch die Wurmkatastrophe verheert. Da die Reben ohne Frostschädigung ins neue Jahr einrückten, waren die Aussichten anfangs immerhin auf 10 000 Fuder gestellt. Davon gelangten aber nur 4000 Fuder zur Bütte, der Rest ging auf den oben beschriebenen Wegen zugrunde.

Die Ernte.

Es wurden im Weinbauggebiet 4051 Fuder Most eingekellert, was einem mittleren Hektarertrag von 35 Hektoliter gleichkommt. Wie im Vorjahre, so ist auch diesmal der Kanton Grevenmacher dem Kanton Remich quantitativ überlegen. Mactum, Ahn, Grevenmacher brachten es zu sehr anständigen Mittelertträgen.

Die Qualität.

Der 1932er dürfte etwas über die mittleren Jahrgänge hinausragen. Es bestehen nicht die großen Unterschiede zwischen Haupt- und Rebenlagen wie im Vorjahr. Ein Drittel aller Proben hat Mostgewichte von über 60 Grad und dürfte deshalb sogar im Naturzustand trinkbar sein, die Mehrzahl der Moste gegen lag zwischen 50 und 60. Genau wie die Mostgewichte sind auch die Säuren günstiger als beim 31er. Die Hälfte der Proben weist Säuren zwischen 13 und 15 Promille auf, während im verflossenen Jahre 61 Prozent Säuren von 15 bis 18 Promille hatten. Es kommt ja bei der Begutachtung eines Weinjahres ungewohnen viel auf den späteren Ausbau des Produktes an. Doch glauben wir jetzt schon, daß der 1932er, soweit Konsumweine in Frage kommen, einen angenehmen, gesunden Schoppen geben wird, vielfach sogar besser als der Vorjährige. Die Qualitätsweine lassen sich nicht auf Grund des ausschließlichen Zuckergehaltes bewerten. Der Ausbau ist hier alles. Voraussichtlich wird in dieser Kategorie der 1931er kaum überflügelt werden.

Remich, Mitte November 1932.

Der Direktor der Weinbaustation,
N. Kieffer.

Das Weinverkaufsgeschäft im Jahre 1932.

Der 31er, dem infolge eines stark verregneten Sommers kein einwandfreier Reumund vorausging, konnte in letzter Stunde unter einer prächtigen Oktobersonne viel verlorenes Terrain aufholen und damit seinen misgratenen Vorgänger weit hinter sich lassen.

Sein Ausbau erfolgte früh, und der Handel bezeichnete ihn bald als sehr brauchbar. Geschmacklich und analytisch stand er dem gut geratenen 1927er sehr nahe. Was ihn aber in der Chronik unseres Weinbaus am meisten kennzeichnet, ist die erfreuliche Tatsache, daß unter seiner Herrschaft die Untertanen wieder Wein „franken“.

Leider ist er dem Winzer das ganze Jahr hindurch ein schlechter Brotgeber geblieben.

Übergreifende Auswirkungen gestörter Wirtschaftsverhältnisse sowohl, als durch höhere Gewalt übermäßig angehäuften Vorräte waren schuld, daß der Mostpreis von 1300 Franken, der sich durch Traubenverkäufe gebildet hatte, nur von kurzer Dauer war. Zu 1000 Fr. noch werden Verkäufe bis zu 100 Fuder abgeschlossen; dann scheint der Preis mit 900 Fr. pro Fuder im Kanton Remich festen Boden zu kriegen und das Gros der Händler kann sich dort genügend eindecken. Allmählich flaut der Begehr ab, und in Erwartung des Jungweines werden Altweine (29er und 30er) zu 1200 bis 1300 Franken gesucht.

Zu Beginn Dezember werden dem Winzer 800 Fr. für den Neuen geboten und er muß, wohl oder übel, sich diesem Angebot unterwerfen. Damit hatte die Preislage einen Tiefstand erreicht, wie ihn die Mostel seit Generationen nicht kannte. Wir glauben aber ganz offen annehmen zu müssen, daß dieser Preisstand nicht gerade der ruhigen Entwicklung der Dinge folgte, sondern eher durch das Manöver einiger wenig kalkulierender Kaufleute hervorgerufen wurde, die in ihrer unbesonnenen Jagd nach Umsatz den ganzen Markt in Unordnung brachten.

Das neue Jahr steht obigen Preis noch auf gleicher Basis, und auch in den sieben folgenden Monaten bleibt er intakt. Bei diesem gleichmäßigen Kurs hält die Nachfrage immer rege an, ohne, daß die Angebote des bedrückten Winzers nachlassen. Tausende Fuder gehen zu diesem Spottpreise in zweite Hand über. Es fällt kaum in die Waagschale, daß in einer Nebenortschaft die Forderungen der Winzer um 50 Franken niedriger stehen.

Unsere Verkaufspreise in Belgien hatten sich bald stabilisiert, und dieser Umstand hatte eine vermehrte Ausfuhr zur Folge. Kein Wunder, daß die Belgier, trotz vermindelter Kaufkraft eifrig zugriffen, galt doch ein Liter luxemburger Wein im engros ab hier nur mehr 1.20—1.35 Franken.

Wir können den erhöhten Absatz unseres Produktes nach Belgien durch eine kleine Tabelle illustrieren:

Export 3. Trimester 1931	666 Fuder
Export 4. Trimester 1931	574 Fuder
Export 1. Trimester 1932	848 Fuder
Export 2. Trimester 1932	835 Fuder
Export 3. Trimester 1932	891 Fuder

Wohl aus demselben Grunde griff hierlands die Konsumbewegung mächtig um sich, worauf wir unten näher eingehen.

Der Tiefgang der Einkaufspreise dauert bis Ende Juli an, wo sie unerwartet eine Steigerung um 200 Franken pro Fuder erfahren. Der Ruck nach oben war in jenen Ortschaften erfolgt, deren Aussichten auf reiche Ernte durch Befall des Heuwurms stark herabgemindert worden waren. (Schengen bis Remich).

Es folgt bald die Hagelkatastrophe vom 13. August, die auf dem Gebiete von Stadtbredimus bis Grevenmacher von derart verderblichem Ausmaße ist, daß die Preise allsogleich von 1000 auf 1150 Franken anziehen.

Es muß schließlich noch eine dritte Kalamität hinzukommen, das starke Auftreten des Sauerwurms, um die Preise auf 1200—1300, stellenweise auf 1400 Fr. zu heben. Der Wurmfraß nimmt Riesenumfang an; der Behang schmilzt vor den Augen der Winzer zusammen. So kommen, bei vermehrter Nachfrage im Kanton Grevenmacher viele Verkäufe zu 1700 Franken zustande.

Als kurz vor Lesebeginn die Wahrheit sich Bahn bricht, daß von einem Traubenbestande von etwa 10 000 Fudern noch knapp 2 Fünftel übrigbleiben, schnellst der Preis auf 2000—2300 Franken.

Indes halten sich im Kanton Remich, wo die Ernte die denkbar bittersten Enttäuschungen bringt, die Winzer zu genannten Preisen sogar sehr in der Reserve.

Die ersten Mostverkäufe erfolgten auf der Basis von 2000 Fr., während der Traubenpreis sich auf 70 bis 75 Franken den Zentner stellte.

Während das Geschäft in gewöhnlichen Handelsweinen das ganze Jahr hindurch sehr rege betrieben wurde, war die Nachfrage nach besseren Sachen nicht minder lebhaft. Im Frühjahr gingen Hunderte von Fudern mittlerer Ausschankweine in den Besitz von Wirten und auch Weinhändlern zu 1500—2500 Fr. über.

Die Flaschenweine machten keine große Schwankungen mit; sie galten durchwegs zwischen 3500 bis 4500 Franken, einzelne Spitzenachen 6000 Franken.

Die Extreme in der Preisbewertung zwischen den gewöhnlichsten bis zu den besten Kreisen mögen wohl nie so klaffend weit auseinander gelegen haben, als im verflossenen Geschäftsjahr. Dem Winzer zur Lehre ein Beispiel! Im Frühjahr 1931 galten Eibling-Naturweine 2000—2500, Qualitätsweine aber 4000

bis 6000 Franken; anfangs dieses Jahres wurden erstere nur mehr mit 800 Fr. bewertet, während Auswahlweine wie Riesling, Ruländer und Pinot immerhin nur bis auf 3000 bis 5000 Franken zurückfielen.

Das vergangene Geschäftsjahr sah eine Menge Weinhandlungen, Genossenschaften und Winzer bei einer intensiven Bearbeitung des Inlandmarktes am Werke. Als recht rührige Pioniere erwiesen sich einige inländische Zeitungen und mancher uneigenüchtige Fachmann. Die Mosel selbst stand im Zeichen der Weinauktionen. Sie folgten sich, acht an der Zahl, in kurzen Abständen: Zwei Genossenschaften, drei Weingüter, ein Winzerverein, eine Gemeindeverwaltung, Winzerverband und Staatsdomäne; außerdem fanden zwei Weinmärkte statt. Den Rekordpreis des Jahres erzielte ein Fuder Riesling-Traminer zu 6800 Franken.

Bemerkenswert für die Zukunft dürfte die auffallend bewiesene Vorliebe für Naturweine sein, speziell für leichte, säurearme Ruländer, Pinot und Riesling × Sylvaner.

Es konnte schließlich nicht ausbleiben, daß die Summe aller Bemühungen zur Hebung des Verbrauchs zu einem nie geahnten Erfolg führten. Wie wir in einer früheren Veröffentlichung mit amtlichen Zahlen berichten konnten, wird der diesjährige Inlandskonsum gegen 4500 Fuder Moselwein ausmachen. Mit Einschluß der Importmenge werden wir jedenfalls 5000 Fuder übersteigen; das Mittel pro Kopf und Jahr mag also 17—18 Liter darstellen.

Die **Ausfuhr** war zufriedenstellend. Der Wirtschaftspartner **Belgien** war während der Periode vom 1. November 1931 bis 1. November 1932 Abnehmer von 3315 Fuder Wein.

Nach andern Ländern wurden im ersten Halbjahr 1932 exportiert:

Nach dem **Saarstaat** 65, nach **Danzig** 29, nach **Deutschland** (nur Transit) 16, nach **Holland** 11, nach der **Schweiz** 1 Fuder usw.

Der **Import** ausländischer Weine ist in Abnahme begriffen. Er beziffert sich vom 1. Nov. 1931 bis 1. Nov. 1932 auf 709 Fuder, gegenüber 1265 Fuder in der vorhergehenden Periode.

Es entfallen auf:

Frankreich	281 Fuder
Spanien	170 Fuder
Italien	102 Fuder
Deutschland	101 Fuder
Belgien	37 Fuder
Griechenland	5 Fuder
Ungarn	11 Fuder
Algerien, Portugal u. and.	2 Fuder

Das verfloßene Geschäftsjahr kann hinsichtlich des Umsatzes als äußerst günstig betrachtet werden. Über 8000 Fuder Moselwein gingen gemäß den Feststellungen der Weinkontrolle in Konsumentenkreise über, eine Zahl, die umso ansehnlicher scheint, wenn man bedenkt, daß unsere mittlere Jahresproduktion kaum 6000 Fuder ausmacht.

Da am 1. November 1931 alle verfügbaren Weinorräte 12 500 Fuder betragen, wären demnach am 1. Nov. dieses Jahres die Restbestände auf 4500 Fuder zusammengeschrumpft. Der 32er Herbst erhöht diesen Bestand mit 4100 Fuder auf 8600.

Um allen Mißverständnissen vorzubeugen, sei hier ausdrücklich betont, daß es sich nur um relative Zahlen handelt, da die Berechnung sich exklusiv mit konsumfertigen Weinen anstellen läßt, als welche sie ja auch zu Märkte gelangen. Die An- und Abrechnung für Verbesserung, Gärungen, Trub, Schwund, Versand- und Betriebsverluste ist bei obigen Zahlen bereits erfolgt; folglich sind die Bestände, absolut ausgedrückt, noch niedriger.

Da das Lagermittel der Handelshäuser sich normalerweise um 2500 Fuder bewegt, betragen die Bestände an älteren Weinen bei Genossenschaften und Einzelwinzer keine 2000 Fuder mehr.

Im kommenden Jahr dürften die Aussichten weniger trüb sein als bisher. Jedenfalls wird die Absatzschwierigkeit zeitweilig behoben sein. Da auch weiterhin nicht mit einer steigenden Kaufkraft des Verbrauchers zu rechnen ist, die Verkaufspreise sich aber jedenfalls höher stellen dürften, kann der Inlandskonsum voraussichtlich auf etwa 3500 Fuder heruntergehen. Die mutmaßliche Ausfuhr nach Belgien mag noch an 3000 Fuder herankommen, die nach dem übrigen Auslande an 200 Fuder. Die Süßmostverarbeitung und die Schaumweinfabrikation dürften etwa 200 Fuder aufnehmen. Absatzmöglichkeit würde also nach unserm Prognostik, trotz zu erwartender Abnahme, immerhin noch für zirka 7000 Fuder bestehen.

Da man aber damit rechnen muß, daß zur Herbstzeit die Keller der Handelsfirmen aus einem praktischen Grunde nicht leer bleiben können, sondern im Mittel mindestens 2000 Fuder beherbergen müssen, kann schon jetzt mit Bestimmtheit vorausgesagt werden, daß sich noch vor Herbst 1933 ein Mangel an Vorräten beim Produzenten fühlbar machen wird.

Verdientermaßen muß der Wein auch wieder zu Wert kommen; aber selbst bei vorteilhaften Preisen wird viel Müß unbelohnt bleiben, da die Natur leider wieder einmal für eine ungerechte Verteilung der Ernte gesorgt hat.

Remich, November 1932.

Der Weinkontrollleur, **Hury**.

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Hektaretrag	Mosfigewicht (Grad Dechelle)	Gesamtfäure (in Promille)
Schengen							
	Lamperfad	Muschelkalk	Elbling	6. Oktober	3 Fuder	60,0	15,1
1	Wois	"	"	8. "	3 "	62,5	13,1
2	Cholera	Sandig	"	8. "	6,5 "	66,5	13,7
	Rüdlingen	"	"	8. "	2,5 "	68,0	12,2
	Fels	Muschelkalk	"	11. "	7,5 "	54,0	13,6
	D'ewent-Kaul	"	"	11. "	2,5 "	67,5	11,0
3	Rüdlingen-Schloßberg	Sandig	"	12. "	3 "	68,5	10,7
4	Gründchen	Keuper	"	13. "	4 "	55,0	13,8
5	Kleeberg	"	"	13. "	5 "	57,0	13,3
	Rosenberg	Lehmiger Sand	"	15. "	12 "	56,0	11,0
6	Rosenberg	"	Riesling	17. "	10 "	65,0	10,7
Kemerfchen							
	Kéerléd	Keuper	Elbling	3. Oktober	6 Fuder	56,5	14,6
	Op Liehl	"	"	4. "	0,5 "	61,0	15,0
7	Op Sichel	"	"	4. "	1 "	65,0	13,9
8	Dällchen	"	"	5. "	1,5 "	48,0	16,4
	K'eiderberg	"	"	5. "	5 "	57,0	14,5
	Alten Bach	"	"	5. "	1 "	59,5	14,4
9	Kreitchen	"	"	5. "	1,5 "	62,5	14,3
	Kédt	"	"	7. "	1,5 "	63,0	14,1
	Jungeberg	"	"	7. "	1 "	65,0	14,5
	Hiescheberg	"	"	10. "	10 "	55,0	13,3
	Reieberg	"	"	10. "	5 "	57,5	13,0
10	Hémschel	"	"	11. "	1,5 "	57,0	13,9
11	Im Berg	"	"	11. "	1 "	72,0	11,7
Wintringen.							
	Königsberg	Keuper	Elbling	3. Oktober	2,5 Fuder	67,0	13,6
12	Hohlfels	"	"	4. "	2,5 "	67,0	12,2
13	Hirschlédt	"	"	5. "	3 "	59,0	13,2
14	Léng	"	"	5. "	5 "	60,0	14,6
15	Fels	"	"	6. "	1 "	61,0	14,0
	Hinter Löwenberg	"	Sylvaner	7. "	3 "	55,0	16,9
16	Hommelsberg	"	Elbling	7. "	3 "	66,0	12,8

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Molsgewicht (Grad Dextrose)	Gesamtsäure (in Promille)
Wintringen.							
17	Donatusberg	Keuper	Elbling	10. Oktober	1,5 Fuder	70,0	12,4
	Auf der Fels	"	"	11. "	1,5 "	73,0	11,8
Schwebjingen.							
	Bongert	Keuper	Elbling	27. Sept.	5 "	46,0	14,5
	Hinter Fels	"	"	29. "	3 "	46,0	14,2
18	Edelig	"	"	29. "	5 "	50,0	14,8
	Rechelter	"	"	29. "	3 "	52,0	15,0
	Leisfcheberg	"	"	29. "	3 "	55,5	15,1
	Hob	"	"	29. "	3 "	57,0	16,3
	Edelig-Hild	"	"	1. Oktober	4 "	53,0	15,4
	Koltesfberg	"	"	1. "	3 "	55,0	14,0
19	Kirchenmeister	"	"	3. "	2,5 "	57,0	14,9
	Fußlech	"	"	3. "	2,5 "	60,0	15,5
20	Rechelter	"	"	3. "	3 "	62,0	12,7
21	Kordriesch	"	"	3. "	1 "	65,0	11,5
	Höbfels	"	"	3. "	2 "	67,0	15,1
	Lange Loosen	"	"	4. "	3 "	54,0	15,4
	Hinter Hommelsberg	"	"	5. "	3 "	54,0	14,7
	Hob	"	Spävaner	6. "	3 "	59,0	11,6
	Koltesfberg	"	Elbling	6. "	3 "	61,5	12,6
Bech-Kleinmacher.							
22	Enschberg	Keuper	Elbling	29. Sept.	7 Fuder	47,0	15,5
23	Jongeberg	"	"	1. Oktober	2 "	56,0	15,6
24	Fouslach	"	"	1. "	6 "	56,0	15,4
25	Laach	"	"	3. "	3,5 "	57,5	14,6
26	Naumberg	"	"	3. "	3,5 "	59,0	13,9
	Gr'et	"	"	3. "	5 "	59,5	15,0
27	Meesberg	"	"	5. "	7 "	56,5	14,2
28	Perdeg	"	"	5. "	5 "	57,0	14,6
	Jongeberg	"	"	5. "	3 "	58,0	15,6
	Efelsberg	"	"	5. "	3 "	60,0	14,2
29	Botteogöf	"	"	6. "	2 "	65,0	12,3
	Körschelt	"	"	6. "	3,5 "	63,5	12,0

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht Grad Dechale	Gesamtsäure (in Promille)
Beth-Kleinmacher							
30	Körshelt	Keuper	Elbling	8. Oktober	4 Fuder	64,0	14,5
31	Enschberg	"	"	8. "	2 "	64,5	13,6
32	Fouslach	"	"	8. "	2 "	66,5	13,5
33	Fouslach	"	"	11. "	1 "	64	12,5
Wellenstein.							
34	Kourshels	Keuper	Elbling	1. Oktober	3 Fuder	65,0	13,9
35	Koubendällchen	"	"	3. "	4 "	53,0	15,8
36	Fullshett	"	"	3. "	3 "	62,5	13,8
37	Fullshett	"	"	5. "	3 "	60,0	13,7
38	Knipp	"	"	6. "	4 "	50,0	15,0
39	Hemelch	"	"	7. "	3 "	62,5	13,5
40	Körshelt	"	"	8. "	2 "	64,5	13,5
41	Brauneberg	"	"	8. "	1 "	70,0	12,0
Remich.							
	Häffel	Keuper	Elbling	4. Oktober	1,5 Fuder	66,0	12,7
	Aleberg	"	"	4. "	3,5 "	54,0	12,6
	Olet	"	"	5. "	4 "	60,5	14,4
42	In den Plenten	"	"	6. "	7 "	61,0	12,8
	In den Plenten	"	"	6. "	5 "	62,5	13,2
	Häffel	"	"	6. "	3,5 "	64,0	12,6
43	Goldberg	"	"	6. "	3 "	66,5	11,9
	Sellwéngert	"	"	7. "	8 "	57,0	13,0
	Höpertsbüt	"	"	7. "	2 "	57,0	13,4
	Wiß	"	"	7. "	4 "	60,0	14,7
44	Wiß	"	"	7. "	3 "	61,0	12,9
45	Unter den Eichen	"	"	8. "	4 "	53,5	12,8
46	Sellwéngert	"	"	10. "	12 "	55,0	12,4
47	Hinter der Kirche	"	"	12. "	4 "	62,0	11,6
	Unter den Eichen	"	"	21. "	5 "	61,0	16,5
Erpeldingen.							
48	Vorberg	Keuper	Elbling	9. Oktober	5 Fuder	54,0	14,8
49	Oreninger	"	"	10. "	4 "	53,0	15,9
50	Scheuerberg	"	"	10. "	4 "	53,0	14,7
51	Goldberg	"	"	10. "	5 "	54,0	14,7

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Grad Dechols)	Gesamtsäure (in Promille)
	Elvingen.						
	Alwéngert	Keuper	Elbling	12. Oktober	2,5 Fuder	48,0	16,0
	Laamert	"	"	13. "	2 "	59,0	12,8
	Bürmeringen						
	Débich	Keuper	Elbling	17. Oktober	10 Fuder	52,0	13,0
	Wondorf-Eltingen						
	Unter Wöer	Keuper	Elbling	11. Oktober	8 Fuder	49,0	16,6
	Waldbredimus.						
52	Kre'ihberg	Keuper	Elbling	13. Oktober	4 Fuder	58,0	15,0
	Trintingen.						
	Härebierg	Keuper	Elbling	6. Oktober	5 Fuder	44,0	17,9
	Alsbierg	"	"	17. Oktober	4 "	61,0	12,7
	Rolling-Wffel.						
	Wangertobierg	Keuper	Elbling	12. Oktober	6 Fuder	52,0	15,3
	Hous.						
53	Pletschebierg	Keuper	Elbling	12. Oktober	4 Fuder	50,0	16,8
54	Alsbierg	Muschelkalk	"	13. "	3 "	58,0	14,0
	Stadtbredimus.						
55	Schleif	Keuper	Elbling	7. Oktober	3 Fuder	63,5	15,9
	Goldberg	"	"	7. "	2 "	62,0	14,2
56	Loch	"	"	10. "	3 "	59,0	13,3
	Fleffer	"	"	10. "	2 "	60,0	13,9
	Fels	Muschelkalk	"	10. "	3 "	60,0	12,9
	Diefert	"	"	10. "	2 "	63,5	12,3
	Primetberg	Keuper	"	11. "	4 "	57,0	13,5
57	Fleffer	"	"	11. "	4 "	58,0	13,3
58	Wölmwergru'ef	"	"	12. "	5 "	59,5	14,8
	Elzebechel	"	"	12. "	3 "	61,0	16,1
	Hinter Plenter	"	"	15. "	4 "	55,0	11,4
59	Fels	Muschelkalk	"	15. "	3 "	55,0	10,3
60	Diefert	Keuper	"	15. "	4 "	60,0	10,7
61	Konnebechel	"	"	16. "	5 "	53,0	12,3
	Hinter Plenter	"	"	16. "	2,5 "	60,5	12,1
	Op em Brééd	"	"	17. "	4,5 "	57,0	12,9

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Molsgewicht (Grad Dreholt)	Gejamsfäure (in Promille)
Stadtbredimus.							
62	Diefert	Muschelkalk	Elbling	17. Oktober	3,5 Fuder	64,5	11,4
	Kaul	Keuper	"	18. "	5 "	53,5	13,5
63	Primerberg	"	"	19. "	3 "	63,0	13,4
64	Unter der Fels	Muschelkalk	Riesling	18. "	5 "	63,5	10,3
Greiveldingen.							
	Diefert	Muschelkalk	Elbling	10. Oktober	3,5 Fuder	58,0	13,2
65	Diefert	"	"	11. "	3,0 "	61,0	13,1
66	Herrenberg	"	"	13. "	5,0 "	58,0	14,5
67	Diefert	"	"	13. "	2 "	67,0	12,8
68	Wengertsberg	"	"	17. "	5 "	54,0	13,9
	W ngertsberg	"	"	17. "	4 "	58,0	12,4
69	Hurgarten	"	"	18. "	3 "	65,5	12,7
Canach.							
70	Wengertsberg (hinten)	Muschelkalk	Elbling	13. Oktober	3 Fuder	56,0	13,5
71	Wengertsberg (vorne)	"	"	17. "	4 "	49,0	15,9
72	Wengertsberg (Mitte)	"	"	18. "	4 "	56,0	11,8
	Wengertsberg	"	"	18. "	4 "	56,5	12,6
Denningen.							
	Kriddelgru'et	Muschelkalk	Elbling	14. Oktober	5 Fuder	49,0	14,5
73	Laaschtegwe	"	"	15. "	5 "	53,0	13,3
	Laaschtegwe	"	"	15. "	7 "	54,0	12,5
74	Rondelt	"	"	16. "	5 "	52,5	12,5
	Laaschtegwe	"	"	17. "	5 "	53,0	13,3
75	Kriddelgru'et	"	Riesling	27. "	8 "	62,0	13,2
Gostingen.							
76	Irrgarten	Muschelkalk	Elbling	15. Oktober	7,5 Fuder	51,5	14,1
77	Ranegerbiertg	"	"	15. "	3,5 "	52,0	14,1
78	Kießgen	"	"	18. "	7 "	54,0	14,0
79	Leiterbiertg	"	"	19. "	8 "	51,0	13,3
Chnen.							
80	Im Reschteschberg	Muschelkalk	Elbling	6. Oktober	7,5 Fuder	62,5	13,7
81	Op Reschteschberg	"	"	7. "	5 "	58,0	14,6
82	Broomelt	"	"	10. "	6 "	61,0	12,6

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (in Grad Oechsle)	Gesamtsäure (in Promille)
Ehnen.							
83	Ehnerberg	Ruschelkalk	Elbling	11. Oktober	9 Fuder	58,5	13,0
84	Ader	"	"	12. "	5 "	58,0	12,3
	Bürg	"	"	12. "	6 "	55,0	11,8
	Reieberg	"	"	13. "	6 "	57,0	13,1
	Ehnerberg	"	"	13. "	6 "	63,5	12,0
85	Ko'semen	"	"	16. "	5 "	54,0	12,5
86	Bürg	"	"	19. "	6,5 "	56,0	12,9
87	Reieberg	"	"	20. "	7 "	50,0	15,3
	Stireberg	"	"	20. "	4 "	60,0	11,8
	Ader	"	Riesl. u. Splo.	20. "	5 "	62,0	12,2
88	Wo'uffelt	"	Riesling	13. "	6 "	65,0	12,8
89	Broomelt	"	"	18. "	5 "	66,5	11,4
Wormeldingen und Oberwormeldingen.							
	Aeberg	Ruschelkalk	Elbling	10. "	5 Fuder	49,0	16,1
90	Moorberg	"	"	13. "	5 "	57,0	15,1
91	Pietert	"	"	13. "	4 "	58,0	14,2
92	Suddelbüt	"	"	13. "	1,5 "	62,5	13,5
93	Kiedert	"	"	14. "	3,5 "	50,5	13,6
	Woürttelberg	"	"	15. "	6 "	47,0	12,4
94	F'ewent	"	"	15. "	7 "	51,0	11,2
95	Berggaß	"	"	17. "	1 "	60,0	13,6
96	Moorberg	"	"	18. "	6 "	48,0	15,1
97	Moorberg	"	"	18. "	4 "	62,0	13,2
98	Rußbaum	"	"	19. "	2 "	59,0	13,0
99	Moorberg	"	"	20. "	7,5 "	58,0	12,7
100	Ripfchled	"	"	20. "	3 "	66,5	12,4
101	Kemèschter	"	Riesling	16. "	3 "	64,5	15,0
	Elterberg	"	"	17. "	5 "	64,0	14,2
102	Foußloch	"	"	18. "	2,5 "	59,0	14,5
103	Pe'teschwängert	"	"	18. "	7 "	63,0	15,4
	Aeberg	"	"	19. "	4,5 "	63,5	15,0
	Gewän	"	"	20. "	7 "	59,0	14,2

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Kostgewicht (Grab Drehe)	Gesamtsäure (in Promille)
Wormmeldingen und Oberwormmeldingen.							
104	Reiwengert	Muschelkalk	Riesling	20. Oktober	5 Fuder	60,0	13,1
105	Gaaschwengert	"	"	20. "	2,5 "	66,5	15,2
Ahn.							
106	Kohlewengert	Muschelkalk	Elbling	1. Oktober	7 Fuder	48,0	17,7
107	Brärfeld	"	"	3. "	10 "	47,0	18,1
108	Vogelfang	"	"	5. "	7 "	48,5	17,8
109	Pietert	"	"	5. "	2,5 "	52,5	16,2
110	Vogelfang	"	"	6. "	10 "	51,5	17,9
111	Streifet	"	"	10. "	6,5 "	50,0	15,7
112	Riddert	"	"	11. "	5 "	51,0	15,5
113	Pietert	"	"	11. "	5 "	52,0	15,1
114	Palmberg	"	"	12. "	6 "	55,0	14,0
115	Reieberg	"	"	12. "	6 "	57,0	14,8
116	Palmberg	"	"	13. "	7 "	59,0	15,2
117	Onkeberg	"	"	14. "	5 "	48,0	14,7
118	Hobfeld	"	"	15. "	8 "	52,0	13,6
119	Palmberg	"	"	15. "	7 "	54,5	14,2
120	Moufelmorgen	"	"	17. "	6 "	51,5	15,9
121	Palmberg	"	"	17. "	6 "	62,0	13,1
122	Palmberg	"	Elb. u. Riesl.	18. "	4 "	66,5	11,5
123	Palmberg	"	Riesling	19. "	4 "	60,0	15,7
Niederdonven. *)							
	Hinter den Kessen	Muschelkalk	Elbling	6. Oktober	5 Fuder	45,0	19,8
124	Lofshäder	"	"	12. "	4,5 "	47,0	15,0
125	Koübeberg	"	"	12. "	3 "	48,0	15,8
126	Gölleberg	"	"	12. "	4 "	51,0	15,9
127	Baueschberg	"	"	13. "	3 "	50,5	15,0
Nachtum.							
128	Hobfeld	Muschelkalk	Elbling	8. Oktober	5 "	55,0	15,2
129	Ouet	Keuper	"	9. "	10 "	59,5	14,2
130	Fröbn	Muschelkalk	"	11. "	8 "	53,0	13,3

*) Proben aus Weinbergen, die Niederdonven auf dem Ahner Bann besitz, sind unter Gemarkung Ahn angeführt.

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Molllgewicht (Grad Drehle)	Gesamtsäure (in Promille)
Nachtum.							
131	Alwéngert	Muschelfalk	Elbling	11. Oktober	8 Fuder	60,0	14,7
132	Hohfeld	"	"	12. "	5 "	55,0	15,5
133	Rummert	Keuper	"	12. "	4 "	62,0	16,0
34	Kesled	Muschelfalk	"	15. "	12 "	52,0	15,3
135	Ongláf	"	"	16. "	8 "	59,0	11,3
136	Stiewelbüt	Keuper	"	17. "	11 "	54,5	16,0
137	Widdem	"	"	19. "	12 "	51,0	13,8
138	Heidenberg	"	"	20. "	10 "	53,0	14,2
139	Widdem	"	Pinot blanc	17. "	Reuanlage	60,0	10,5
140	Verschiedene Lagen	Muschelfalk	Riesling	20. "	mittel	61,0	18,0
Grevenmacher.							
141	Pietert	Muschelfalk	Elbling	7. Oktober	6,8 Fuder	59,0	14,0
142	Leitsberg	"	"	8. "	7 "	60,0	13,8
143	Leitsberg	"	Epl. u. Ebl.	9. "	8,8 "	58,5	14,7
144	Nidderwé	"	Elbling	9. "	7,5 "	61,0	12,7
145	Fels	"	Ebl. u. Riesl.	10. "	7,5 "	55,5	14,6
146	Floor	"	Elbling	11. "	4 "	58,0	14,0
147	Starkerd	"	gemischter Sag	12. "	11 "	56,0	13,5
148	Kreuzerberg	"	Elbling	12. "	3 "	60,0	12,6
149	Rosenberg	"	"	13. "	4 "	64,0	12,0
150	Kelobach	"	"	14. "	4 "	58,0	13,0
151	Fels	"	"	14. "	7 "	59,0	11,8
152	Boland	"	"	15. "	5 "	54,0	13,3
153	Groüvered	"	"	18. "	3,5 "	62,0	12,7
154	Rischteberg	"	"	18. "	10 "	52,5	13,7
155	Merelberg	"	"	19. "	10 "	53,0	13,7
	Pietert	"	Pinot-Epl.	11. "	6 "	61,5	13,1
156	Leitsberg	"	Riesling	11. "	4,5 "	67,0	15,1
Mertert.							
157	Roor	Muschelfalk	Elbling	7. Oktober	1 Fuder	63,5	12,6
158	Sprberg	"	"	14. "	3 "	63,0	12,8
159	Rosenberg	"	"	18. "	3 "	60,0	14,9
160	Haltberg	"	"	17. "	3 "	64,0	12,4

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenjorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mofgewicht (Grab Probe)	Gefamffäure (in Promille)
	Wafferbillig.						
161	Ellerberg	Mufchelkalk	Elbling	7. Oktober	3,6 Fuder	60,0	13,5
162	Maefchberg	"	"	12. "	4,2 "	58,5	16,8
	Mörsdorf.						
163	Im Aker	Mufchelkalk	Elbling	18. Oktober	10 Fuder	51,0	14,1
	Born.						
164	Wangertobierg	Mufchelkalk	Elbling	19. Oktober	4 Fuder	57,0	15,0
	Girft.						
165	Im Mühlenweg	Mufchelkalk	Elbling	19. Oktober	2 Fuder	59,0	15,3
	Rosport.						
166	Hinter der Höld	Gipskeuper	Elbling	17. Oktober	4 Fuder	62,0	12,8
167	Unter Wangettoweg	"	"	19. "	8 "	53,0	15,9

Bemerkung. Für die Berechnung der Mittelwerte kommen nur die nummerierten Proben in Betracht, deren Zahl im Verhältnis zur Fuderzahl einer Ortschaft gewählt ist.

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 interesshalber nachstehend eigens hervor. Sie geben ein Bild von der Güte verschiedener bester Moste, die der Jahrgang 1932 bei uns hervorgebracht hat.

Gemarkung	Lage	Bodenart resp. Sorten	Lesedatum	Hektarertrag	Mostgewicht Dechole	Säure in ‰
Elbling						
Schengen	Benken	Muschelkalk	20. Oktober	3 Fuder	71,5	10,4
Schengen	Lamperjack	Muschelkalk	21. Oktober	4 Fuder	76,0	11,9
Enfianer						
Remerschen	Im Berg	Keuper	9. Oktober	3 Fuder	68,0	12,0
Wasserbillig	Bocksberg	Muschelkalk	17. Oktober	4 Fuder	67,5	12,2
Riesling						
Schengen	Lamperjack	Muschelkalk	16. Oktober	2,5 Fuder	72,5	11,8
Schwebfingen	Steilberg	Keuper	11. Oktober	2 Fuder	68,5	11,6
Stadtbredimus	Diefert	Muschelkalk	20. Oktober	3,5 Fuder	70,0	12,2
Greiveldingen	Hütt	Muschelkalk	19. Oktober	2,5 Fuder	64,0	14,7
Greiveldingen	Fels	Muschelkalk	24. Oktober	4 Fuder	66,0	12,7
Wormeldingen	Moorberg	Muschelkalk	18. Oktober	2 Fuder	70,0	11,4
Wormeldingen	Wouffelt	Muschelkalk	18. Oktober	7 Fuder	65,5	16,0
Wormeldingen	Reiwengert	Muschelkalk	18. Oktober	5 Fuder	67,0	14,7
Uhn	Palmberg	Muschelkalk	17. Oktober	3 Fuder	72,0	13,2
Pinot blanc						
Schengen	Rosenberg	Lehmiger Sand	16. Oktober	10 Fuder	64,0	9,9
Schengen	Lamperjack	Muschelkalk	16. Oktober	2,5 Fuder	74,5	8,6
Remerschen	Ro'deberg	Keuper	11. Oktober	6 Fuder	74,0	12,0
Wintringen	Löwenberg	Keuper	5. Oktober	5 Fuder	74,0	12,3
Schwebfingen	Hoh	Keuper	6. Oktober	1,5 Fuder	68,0	12,7
Remich	Hinter d. Kirche	Keuper	19. Oktober	5 Fuder	67,0	11,8
Greiveldingen	Herrenberg	Muschelkalk	15. Oktober	5 Fuder	70,5	12,9
Wormeldingen	Moorberg	Muschelkalk	18. Oktober	6 Fuder	65,0	9,1
Mertert	Haltberg	Muschelkalk	16. Oktober	4 Fuder	68,0	11,4
Augerois blanc						
Greiveldingen	Herrenberg	Muschelkalk	15. Oktober	5 Fuder	68,5	8,4
Goldriesling						
Schengen	Rosenberg	Lehmiger Sand	17. Oktober	7 Fuder	67,0	7,7
Greiveldingen	Weiertalsberg	Muschelkalk	10. Oktober	4,5 Fuder	67,0	6,6
Nachum	Kalkkaul	Muschelkalk	16. Oktober	6 Fuder	74,0	7,9
Gewürztraminer						
Schengen	Rosenberg	Lehmiger Sand	17. Oktober	4 Fuder	80,5	9,1
Uhn	Duef	Muschelkalk	3. Novbr.	2,5 Fuder	70,0	8,6
Verschiedene						
Schengen	Sten	Pinot noir	22. Oktober	4 Fuder	74,0	10,2
Schengen	Rüdlingen	Meunierrebe	9. Oktober	6 Fuder	69,0	13,6
Schwebfingen	Koltesloch	Pinot noir	6. Oktober	2 Fuder	73,5	12,2
Wellenstein	Oruetberg	Muskateller	1. Oktober	4 Fuder	64,0	12,4

Gemarkung	Lage	Bodenart resp. Sorten	Lesedatum	Hektarertag	Koßgewicht Dechste	Säure in ‰
Ruländer						
Schengen	Brätwängert	Muschelkalk	7. Oktober	5 Fuder	65,0	11,9
Bech-Kleinmacher . .	Zehn	Keuper	10. Oktober	10 Fuder	66,0	10,9
Wellenstein	Fulschett	Keuper	6. Oktober	1 Fuder	81,0	10,7
Trinfingen	Alsbierg	Keuper	19. Oktober	gering	77,0	12,2
Elvingen	Bohneberg	Keuper	15. Oktober	1,5 Fuder	67,0	11,5
Ehnen	Op Kecker	Muschelkalk	6. Oktober	4 Fuder	61,0	14,0
Ehnen	Op Kecker	Muschelkalk	17. Oktober	5 Fuder	68,0	12,0
Wormeldingen	Waalenberg	Muschelkalk	16. Oktober	6 Fuder	68,0	12,6
Gemischter Saß						
Schwebfingen	Hoh	½ Sylv., ½ Rul.	6. Oktober	4 Fuder	71,0	13,1
Wellenstein	Klank	Rul.+Riesling	3. Oktober	2 Fuder	72,0	12,8
Stadtbredimus	Primerberg	Pinot+Sylv.	19. Oktober	3 Fuder	66,5	10,3
Stadtbredimus	Primerberg	Sylv.+Pinot	22. Oktober	3 Fuder	69,0	11,4
Greiveldingen	Primerberg	Riesl.+Pinot	22. Oktober	1 Fuder	62,5	13,0
Wormeldingen	Moorberg	Auz.+Gewürztr.	20. Oktober	4 Fuder	71,0	10,2
Ahn	Duef	Riesl.-Gewürztr.	27. Oktober	3 Fuder	73,0	11,7
Grevenmacher	Leitschberg	Sylv.+Rul.	15. Oktober	9 Fuder	68,0	11,9
Grevenmacher	Leitschberg	Rul.+Sylv.	16. Oktober	6 Fuder	72,5	11,3
Grevenmacher	Hongeschberg	Riesl.-Gewürztr.	20. Oktober	6 Fuder	72,0	12,8
Grevenmacher	Mèrelberg	Riesl.+Elbling	20. Oktober	5 Fuder	72,5	13,5
Grevenmacher	Kronenberg	Riesl.+Sylv.	22. Oktober	5 Fuder	73,5	13,3
Merttert	Stuff	Riesl.+Auz.	16. Oktober	3 Fuder	66,0	11,2

Versuchsweinberge

Versuchsweinberge	Sorte und Unterlage	Alter der Pflanzung	Ernte	Ertrag pro Hektar	Mostgewicht Dechse	Säure in ‰
Wormeldingen (Muschelkalk)	Elbling×101.14	im 8. Jahr	11. Oktober	10 Fuder	52,0	14,1
	Muzerros blanc×L44	im 8. Jahr	11. Oktober	9,5 Fuder	61,5	10,6
	Sylvaner×8B	im 8. Jahr	29. Oktober	3,3 Fuder	62,0	9,1
	Gewürztraminer×1616	im 8. Jahr	29. Oktober	4,5 Fuder	67,5	10,2
	Kokoulou×1616	im 8. Jahr	29. Oktober	5,1 Fuder	73,5	12,2
	Riesling×8B Riesling (Durchschnitt)	im 8. Jahr im 8. Jahr	30. Oktober 30. Oktober	3,7 Fuder 3,9 Fuder	71,5 68,0	12,4 12,3
Grevenmacher (Muschelkalk)	Elbling×1616, 41B, 101.14	im 4. Jahr	19. Oktober	10 Fuder	53,0	13,7
	Riesling×Sylvaner L44	im 4. Jahr	12. Oktober	11,4 Fuder	60,0	8,2
	Muskat Ottonei×101.14	im 8. Jahr	19. Oktober	6,8 Fuder	67,5	8,8
	Malvasia×101.14	im 8. Jahr	18. Oktober	4,8 Fuder	68,0	7,2
	Manhardtraube×101.14	im 8. Jahr	19. Oktober	6,4 Fuder	71,0	10,4
	Orangetraube×1616	im 9. Jahr	18. Oktober	3,8 Fuder	70,0	11,1
	Goldriesling×3309	im 5. Jahr	12. Oktober	3,9 Fuder	70,0	6,1
	Muzerros bl.×Weissenheim Muzerros bl. (Durchschnitt)	im 9. Jahr im 9. Jahr	18. Oktober 18. Oktober	6,8 Fuder 6,8 Fuder	71,0 70,0	8,7 8,7
	Pinot blanc×1616 Pinot blanc (Durchschnitt)	im 9. Jahr im 9. Jahr	13. Oktober 13. Oktober	5,3 Fuder 6,2 Fuder	78,5 72,0	12,3 12,4
	Ruländer×Riparia Gloire Ruländer (Durchschnitt)	im 9. Jahr im 9. Jahr	17. Oktober 17. Oktober	2,8 Fuder 4,5 Fuder	77,5 74,5	11,8 12,3
	Riesling×8B Riesling (Durchschnitt)	im 7. Jahr im 7. Jahr	29. Oktober 29. Oktober	3,7 Fuder 4 Fuder	71,5 68,0	8,1 9,2
	Sylvaner×101.14 Sylvaner (Durchschnitt)	im 7. Jahr im 7. Jahr	17. Oktober 19. Oktober	4,2 Fuder 4,2 Fuder	75,0 74,5	11,6 10,6
	Gewürztraminer×101.14	im 7. Jahr	29. Oktober	2 Fuder	76,0	7,7
	Remich (Keuper)	Elbling, 1616, 41B	im 5. Jahr	19. Oktober	10,5 Fuder	57,0
Riesling×Sylvaner, 101.14		im 5. Jahr	19. Oktober	11 Fuder	61,0	8,0
Goldriesling, 3309, 101.14		im 5. Jahr	19. Oktober	3,5 Fuder	67,0	8,6
Pinot bl., 1616, L44, 3309		im 5. Jahr	19. Oktober	3 Fuder	71,5	9,1
Muzerros blanc, 1616, 3309		im 5. Jahr	19. Oktober	3,8 Fuder	73,0	9,4
Ruländer, 1616, 3309		im 5. Jahr	19. Oktober	3,5 Fuder	84,0	10,8

Durchschnittswerte.

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 167 Proben mit einem Mostgewicht von 47–72 Grad Dextle und einem Säuregehalt von 10,3–18,1 Promille.

Durchschnittsmostgewicht: 58,0 Grad
Durchschnittssäuregehalt: 13,9 Promille

Die in aufsteigender Staffei erfolgte Klassifizierung der umstehend bezeichneten 167 Proben ergibt folgendes Resultat:

A. Mostgewichte.

Bis	50 Grad	15 Proben = 9 %		Bis	50 Grad	15 Proben = 9 %
	Von 50—55 Grad	42 Proben = 25 %			Von 50—60 Grad	95 Proben = 57 %
	Von 55—60 Grad	53 Proben = 32 %			Über	60 Grad 57 Proben = 34 %
	Von 60—65 Grad	41 Proben = 24,5%				
	Über	65 Grad 16 Proben = 9,5%				

B. Säuren.

Bis	11,0 ‰	6 Proben = 3,5%		Bis	13,0 ‰	50 Proben = 30,0%
	Von 11,1—12,0 ‰	13 Proben = 8,0%			Von 13,0—15,0 ‰	80 Proben = 48,0%
	Von 12,1—13,0 ‰	31 Proben = 18,5%			Über	15,0 ‰ 37 Proben = 22,0%
	Von 13,1—14,0 ‰	46 Proben = 27,5%				
	Von 14,1—15,0 ‰	34 Proben = 20,5%				
	Von 15,1—16,0 ‰	27 Proben = 16,0%				
	Von 16,1—17,0 ‰	5 Proben = 3,0%				
	Von 17,1—18,0 ‰	3 Proben = 2,0%				
	Über	18,0 ‰ 2 Proben = 1,0%				

Ertrag der Mosternte des Jahres 1932.

Gemeinde	Ortschaft	Eingekellerte Fuder Most	Rebfläche im Inland Hektar	In Ertrag Hektar	Hektar-ertrag in Fuder	Rebfläche im Ausland (Grenzgebiet) Hektar	Ausländischer Besitz im Inland	Aus dem Grenzgebiet eingeführt Fuder
Remerschen	Schengen	120	40,00	38,00	4,0	21,00		120
	Remerschen	85	89,50	82,00	1,0			
	Wintringen	108	48,50	45,50	2,4			
Wellenstein	Schwebdingen	125	68,50	63,00	2,0			
	Bech-Kleinmacher	320	118,50	115,00	2,8			
	Wellenstein	180	95,50	89,50	2,0			
Remich	Remich	110	37,00	37,00	3,0			
Bous	Bous	35	12,00	11,50	3,0			
	Erpeldingen	80	17,50	17,00	4,7			
	Rolling-Äffel	18	4,00	4,00	4,5			
Waldbredimus	Waldbredimus	13	2,50	2,50	5,2			
	Trintingen	26	6,10	6,10	4,3			
Mondorf	Mondorf-Ellingen	25	5,00	5,00	5,0			
Bürmeringen	Bürmeringen	16	2,00	2,00	7,9	1,80		14
	Elvingen	19	7,50	7,50	2,5			
Stadtbredimus	Stadtbredimus	200	68,00	62,00	3,2			
	Greiveldingen	90	37,00	32,00	2,8			
Lenningen	Canach	60	15,00	15,00	4,0			
	Lenningen	68	15,50	14,00	4,9			
Flaxweiler	Goffingen und Beyren	150	24,00	24,00	6,2			
	Nieder- und Oberdonven	163	56,50	54,50	3,0			
Wormeldingen	Wormeldingen und Oberwormeldingen	400	126,50	94,00	4,2			
	Ehnen	190	47,50	44,50	4,3			
	Ähn	350	68,00	57,50	6,1			
	Nachtum	375	58,00	54,00	7,0			
Grevenmacher	Grevenmacher	420	88,50	86,00	4,9		5,00	
Manternach	Gemeinde Manternach	14	4,50	4,50	3,0			
Merttert	Merttert	72	32,00	31,00	2,3	10,00	4,00	48,00
	Wasserbillig	18	7,00	7,00	2,5			
Mompach	Mörzdorf	18	3,10	3,10	5,8			
	Born	24	3,50	3,50	6,8			
Rosport	Girst und Hinkel	5	4,30	4,30	1,2			
	Rosport	18	5,00	5,00	3,6			
Echternach	Echternach					2,50		2
Total:		3915	1218,—	1121,50	3,5	35,50	57,70	136
Total der im Inland eingekellerten Fuder:		4051						

Mosternte 1932.

Klassement der Ortschaften nach Fuderzahl und Hektarertrag

	Fuder		Fuder pro Hektar
Grevenmacher	420	Bürmeringen	7,9
Wormeldingen und Oberwormeldingen	400	Machtum	7,0
Machtum	375	Born und Mörsdorf	6,3
Ahn	350	Gostingen	6,2
Bech-Kleinmacher	320	Ahn	6,1
Schengen	240	Waldbredimus	5,2
Stadtbredimus	200	Mondorf (Gemeinde)	5,0
Ehnen	190	Grevenmacher	4,9
Wellenstein	180	Lenningen	4,9
Nieder- und Oberdonven	163	Erpeldingen	4,7
Gostingen und Beyren	150	Rolling-Affel	4,5
Schwebfingen	125	Trintingen	4,3
Remich	110	Ehnen	4,3
Wintringen	108	Wormeldingen und Oberwormeldingen	4,2
Greiveldingen	90	Canach	4,0
Remerschen	85	Schengen	4,0
Erpeldingen	80	Rosport	3,6
Mertert	72	Stadtbredimus	3,2
Lenningen	68	Manternach (Gemeinde)	3,0
Canach	60	Niederdonven	3,0
Bous	35	Remich	3,0
Bürmeringen	30	Bous	3,0
Trintingen	26	Greiveldingen	2,8
Mondorf (Gemeinde)	25	Bech-Kleinmacher	2,8
Born	24	Elvingen	2,5
Elvingen	19	Wasserbillig	2,5
Wasserbillig	18	Wintringen	2,4
Mörsdorf	18	Mertert	2,3
Rosport	18	Wellenstein	2,0
Rolling-Affel	18	Schwebfingen	2,0
Manternach (Gemeinde)	14	Girft	1,2
Waldbredimus	13	Remerschen	1,0
Girft und Hinkel	5		
Echternach	2		
Kanton Remich	1832	Kanton Remich	2,7
Kanton Grevenmacher	2152	Kanton Grevenmacher	4,7
Kanton Echternach	67	Kanton Echternach	4,1

Durchschnittsheftarerträge in Hektoliter.

Ortschaft	1927	1928	1929	1930	1931	1932	5jähr. Mittel	10jähr. Mittel
Ahn	46	61	65	30	140	61	71	54
Machtum	23	67	70	40	102	70	69	50
Beck-Kleinmacher	41	12	113	40	70	28	54	47
Schengen	33	57	90	18	100	40	61	46
Grevenmacher	32	36	88	45	80	49	59	45
Schwebfingen	40	8	113	50	83	20	55	45
Remich	37	1	110	16	85	30	49	43
Born und Mörsdorf	4	4	97	22	114	63	60	43
Rosport	19	6	96	45	86	36	53	42
Remerschen	28	8	110	50	75	10	51	42
Wormeldingen	38	42	52	28	78	42	48	39
Erpeldingen	37	6	100	40	55	47	50	39
Trintingen	6	23	120	6	58	43	50	39
Wintringen	32	1	103	35	77	24	48	38
Niederdonven	28	27	76	19	86	30	47	38
Mondorf (Gemeinde)	5	20	100	17	76	50	53	36
Waldbredimus	3	0	117	20	80	52	54	35
Wasserbillig	10	5	90	30	45	25	39	35
Lenningen	28	10	75	12	67	49	42	34
Stadtbredimus	12	12	87	24	81	32	47	33
Canach	5	35	80	20	55	40	46	33
Goftingen	13	20	55	19	66	62	45	33
Ehnen	30	22	55	23	75	43	44	32
Wellenstein	40	10	103	25	44	20	40	30
Manternach (Gemeinde)	10	4	70	3	70	30	35	30
Greiveldingen	22	5	90	12	78	28	42	29
Mertert	17	7	46	35	40	23	30	28
Bürmeringen (Gem.)	9	6	103	7	41	43	40	27
Bous-Affel	2	0	63	2	44	34	28	27
Girft	6	1	95	0	10	12	23	23
	30	22	86	31	77	35	50	41

90jähriger Durchschnitt 1843—1932 = 48,3 Hektoliter.