

REIFEPARAMETER 2016

28. September 2016, 39. Kalenderwoche

Bemerkung: Säurewerte sehr stark schwankend

NEUSIEDLERSEE											
Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säure	Weins.	Äpfels.	pH-Wert	An- merkung	
Andau	Muskat Ottonel	871				gelesen					
	Gelber Muskateller	872				gelesen					
	Welschriesling	876				gelesen					
	Sauvignon Blanc	874				gelesen					
	Grüner Veltliner	875				gelesen					
Gols	Zweigelt	877				gelesen					
	Zweigelt	895				gelesen					
	Zweigelt	901				gelesen				Frost	
	St. Laurent	879				gelesen				Frost	
	St. Laurent	898				gelesen				Frost	
	Merlot	893				gelesen					
	Blaufränkisch	899				gelesen				Frost	
	Blaufränkisch	902				gelesen				Frost	
	Chardonnay	894				gelesen					
	Chardonnay	897				gelesen				Frost	
	Welschriesling	896				gelesen				Frost	
	Ruländer	900				gelesen					
	Grüner Veltliner	903				gelesen				Frost	
Halbturn	Müller Thurgau	878				gelesen					
	Zweigelt	891				gelesen					
	Blaufränkisch	889				gelesen					
	Merlot	890	18,8	19,0	6,1	5,8	4,4	3,3	3,61		
	Chardonnay	888				gelesen					
Illmitz	Weissburgunder	892				gelesen					
	St. Laurent	860				gelesen					
	Weissburgunder	858				gelesen					
	Grüner Veltliner	861				gelesen					
Pamhagen	Zweigelt	862				gelesen					
	Blaufränkisch	886				gelesen					
	Zweigelt	887				gelesen					
	Grüner Veltliner	864				gelesen					
	Chardonnay	865				gelesen				Frost	
	Welschriesling	866				gelesen				Frost	
Tadten	Cabernet Sauvignon	904	18,2	18,5	7,2	6,1	5,5	3,5	3,61	Frost	
	Zweigelt	867				gelesen				Frost	
	Blaufränkisch	868				gelesen				Frost	
	Grüner Veltliner	869				gelesen				Frost	
	Chardonnay	870				gelesen				Frost	
Winden	Zweigelt	882				gelesen					
	Welschriesling	881				gelesen					
	Weissburgunder	880				gelesen					

NEUSIEDLERSEE- HÜGELLAND

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säure	Weins.	Äpfels.	pH-Wert	An- merkung
Eisenstadt	Blaufränkisch	121	18,0	18,0	8,3	6,9	6,5	2,8	3,30	
	Syrah	856	16,8	16,8	7,9	7,2	6,2	3,5	3,36	Hagel 25%
	Chardonnay	114	g e l e s e n							
	Muskat Ottonel	850	g e l e s e n							
Pöttelsdorf	Zweigelt	173	g e l e s e n							
	Zweigelt	174	g e l e s e n							
	Blaufränkisch	171	17,0	17,4	8,0	8,0	7,0	3,3	3,31	
	Blaufränkisch	172	17,8	18,2	8,2	7,8	6,7	3,3	3,33	
	Merlot	184	16,4	17,6	7,3	6	5,7	2,8	3,48	
	Cabernet Sauvignon	175	16,8	17,8	8,5	7,7	6,6	3,8	3,38	
St. Margarethen	Zweigelt	188	18,0	17,8	7,4	6,5	6,4	2,4	3,32	
	Grüner Veltliner	186	g e l e s e n							
	Welschriesling	198	16,6	16,6	7,7	6,1	6,0	2,6	3,30	

MITTELBURGENLAND

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säure	Weins.	Äpfels.	pH-Wert	An- merkung
Deutschkreutz	Zweigelt	801	g e l e s e n							Frost
	Zweigelt	1	18,0	17,8	7,4	6,3	6,3	2,3	3,30	Frost
	Blaufränkisch	4	18,0	17,8	8,3	7,6	6,9	2,8	3,25	Frost
	Blaufränkisch	802	17,6	17,3	9,6	8,4	6,9	4,1	3,33	Frost
	Blaufränkisch	3	18,6	18,4	8,3	7,9	6,9	3,0	3,23	
Horitschon	Zweigelt	819	g e l e s e n							
	Zweigelt	91	g e l e s e n							
	Blaufränkisch	820	17,8	17,9	6,8	6,9	6,8	3,1	3,32	
	Blaufränkisch	6	18,2	18,0	8,0	7,8	6,8	2,9	3,23	
Lutzmannsburg	Zweigelt	884	g e l e s e n							Hagel 25%
	Blaufränkisch	883	17,0	17,4	8,4	7,1	6,4	3,0	3,29	Hagel 25%
	Blaufränkisch	885	17,4	17,4	8,7	7,3	6,8	2,7	3,26	Hagel 25%
Neckenmarkt	Zweigelt	837	g e l e s e n							
	Zweigelt	838	g e l e s e n							
	Zweigelt	78	g e l e s e n							
	Blaufränkisch	835	18,6	18,4	7,7	6,8	6,4	2,7	3,36	
	Blaufränkisch	836	18,2	18,2	8,1	6,0	5,5	2,8	3,44	
	Blaufränkisch	839	18,4	18,8	6,7	6,8	7,0	2,0	3,27	
	Blaufränkisch	77	17,6	18,0	9,2	7,4	6,8	3,1	3,28	
	Blaufränkisch	79	17,0	16,8	8,5	7,8	6,7	3,7	3,34	
	Chardonnay	840	g e l e s e n							

REIFEPARAMETER 2016

28. September 2016, 39. Kalenderwoche

Bemerkung: Säurewerte sehr stark schwankend

SÜDBURGENLAND										
Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titration Vor- woche	Titration Säure	Weins.	Äpfels.	pH-Wert	An- merkung
Dt. Schützen	Blafränkisch	59	18,6	18,6	8,9	7,5	6,6	3,1	3,25	
	Blafränkisch	61	g e l e s e n							Hagel 25%
	Blafränkisch	63	17,4	18,0	8,6	7,7	6,7	3,1	3,25	
	Zweigelt	60	18,0	18,0	8,3	7,0	6,1	3,0	3,32	
	Zweigelt	62	g e l e s e n							Hagel 25%
	Zweigelt	66	g e l e s e n							Hagel 25%
Eisenberg	Zweigelt	834	g e l e s e n							
	Blafränkisch	841	16,4	16,6	9,9	9,1	7,1	4,1	3,24	

CARNUNTUM										
Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titration Vor- woche	Titration Säure	Weins.	Äpfels.	pH-Wert	An- merkung
Göttlesbrunn	Zweigelt	263	g e l e s e n							
	Zweigelt	265	g e l e s e n							
	Zweigelt	266	16,8	17,6	6,3	6,3	5,0	2,6	3,33	
	Blauburgunder	262	g e l e s e n							
	Blauburgunder	204	g e l e s e n							
	Blafränkisch	203	16,0	16,6	8,2	8,0	6,7	3,6	3,21	
	Merlot	267	16,6	18,0	6,1	6,0	6,7	2,6	3,53	
	Merlot	274	17,4	18,2	6,1	6,2	5,6	2,8	3,42	
	Sauvignon Blanc	208	g e l e s e n							
	Sauvignon Blanc	273	g e l e s e n							
	Grüner Veltliner	268	17,0	17,8	5,9	5,2	4,6	1,9	3,35	
	Gelber Muskateller	269	g e l e s e n							

THERMENREGION

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titration Vor- woche	Titration Säure	Weins.	Äpfels.	pH-Wert	An- merkung
Brunn / Geb.	Zierfandler	241	g e l e s e n							
Gumpoldskirchen	Neuburger	252	g e l e s e n							
	Zierfandler	253	16,4	17,0	6,9	6,7	5,9	3,0	3,40	
	Rheinriesling	272	16,4	17,4	6,8	6,3	5,9	2,7	3,33	
	Weißburgunder	257	17,6	18,4	5,9	5,5	5,6	2,4	3,41	
	Rotgipfler	258	17,4	18,2	6,6	6,2	5,2	3,3	3,43	
Guntramsdorf	Zweigelt	232	18,6	18,6	6,7	6,5	6,0	3,1	3,38	
	Grüner Veltliner	275	g e l e s e n							
	Welschriesling	228	g e l e s e n							
	Chardonnay	229	18,2	18,8	7,9	8,0	6,1	4,4	3,40	
	Riesling	230	17,0	17,6	8,1	8,0	6,6	3,6	3,27	
Perchtoldsdorf	Zweigelt	254	g e l e s e n							
	St. Laurent	242	g e l e s e n							
	Chardonnay	243	g e l e s e n							
Tattendorf	Zweigelt	222	17,2	17,4	7,4	6,4	6,4	2,9	3,42	
	Pinot Noir	220	17,8	19,8	7,6	6,6	6,4	3,1	3,45	
	St. Laurent	221	17,0	17,4	8,0	7,7	6,0	4,7	3,53	
	Chardonnay	223	16,4	17,0	7,3	7,0	6,2	4,1	3,39	

KAMPTAL

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titration Vor- woche	Titration Säure	Weins.	Äpfels.	pH-Wert	An- merkung
Langenlois	Blauburger	605	17,4	18,2	6,8	6,5	5,9	3,2	3,36	
	Zweigelt	614	16,4	16,6	7,0	6,8	6,4	2,7	3,25	
	Chardonnay	600	17,4	18,6	7,4	7,3	5,3	3,8	3,34	
	Grüner Veltliner	601	16,0	16,4	5,9	5,8	5,5	2,5	3,32	
	Riesling	602	g e l e s e n							
	Welschriesling	603	14,6	14,8	7,9	7,6	6,7	3,0	3,19	

KREMSTAL

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titration Vor- woche	Titration Säure	Weins.	Äpfels.	pH-Wert	An- merkung
Krems	Grüner Veltliner	534	14,8	15,8	6,0	6,3	6,4	2,6	3,46	
	Rheinriesling	533	16,2	16,4	7,6	7,4	6,0	3,4	3,26	
	Gelber Muskateller	530	15,8	16,4	6,4	6,0	4,8	3,3	3,28	
	Traminer	531	17,4	17,6	5,4	5,2	5,0	3,0	3,65	