

NEUSIEDLERSEE

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säure	Weins.	Äpfels.	pH- Wert	An- merkung
Andau	Muskat Ottonel	871	14,6	15,0	6,3	5,4	5,2	2,2	3,45	
	Gelber Muskateller	872	14,8	15,0	7,5	6,7	6,3	2,8	3,34	
	Müller Thurgau	873	14,0	14,2	7,0	6,0	6,0	2,9	3,42	
	Welschriesling	876	11,2	13,4	12,5	9,1	7,1	4,6	3,34	
	Sauvignon Blanc	874	13,4	15,0	11,8	9,8	6,9	5,4	3,33	
	Grüner Veltliner	875	12,8	14,0	8,9	8,0	7,0	3,9	3,42	
Gols	Zweigelt	877	14,2	15,2	8,7	7,3	7,2	2,7	3,34	
	Zweigelt	895	14,4	15,4	7,6	7,0	7,2	2,6	3,32	
	Zweigelt	901	14,6	15,6	8,1	7,5	7,5	2,3	3,22	
	St. Laurent	879	14,4	15,0	8,0	7,1	6,5	3,1	3,36	
	St. Laurent	898	13,8	14,4	8,1	7,2	7,2	2,5	3,25	
	Merlot	893		13,6		11,1	8,6	4,6	3,12	
	Blaufränkisch	899	14,0	14,4	9,8	8,9	8,3	3,1	3,16	
	Blaufränkisch	902	13,8	14,8	9,6	8,1	7,8	2,6	3,19	
	Chardonnay	894	15,0	16,4	8,9	7,5	6,6	3,3	3,31	
	Chardonnay	897	14,0	15,0	10,2	8,8	6,0	4,1	3,24	
	Welschriesling	896		12,4		8,9	7,5	3,6	3,17	
	Ruländer	900	14,8	15,8	8,4	7,0	6,3	3,0	3,30	
	Grüner Veltliner	903	11,8	13,2	9,7	7,5	7,4	2,6	3,28	
	Müller Thurgau	878	13,4	14,8	7,1	6,2	6,1	2,4	3,30	
Halbturn	Zweigelt	891	16,4	16,8	7,5	6,7	7,4	2,0	3,31	
	Blaufränkisch	889	15,6	17,0	9,2	8,3	7,6	3,3	3,28	
	Merlot	890	15,6	17,4	8,2	6,7	6,7	2,7	3,45	
	Chardonnay	888	15,2	16,6	9,0	7,7	6,6	3,6	3,28	
	Weissburgunder	892	14,0	14,6	11,2	10,5	7,2	5,7	3,22	
Illmitz	St. Laurent	860	14,4	14,6	9,5	9,3	6,6	5,3	3,39	
	Zweigelt	859	13,4	14,4	8,5	8,0	7,5	3,2	3,27	
	Weissburgunder	858	14,6	14,6	9,9	8,8	6,6	4,5	3,22	
	Grüner Veltliner	861	14,0	15,2	7,8	6,7	6,0	3,4	3,38	
Pamhagen	Zweigelt	862	13,2	14,4	8,6	7,7	7,5	2,7	3,29	
	Blaufränkisch	886	14,2	15,2	10,8	10,0	8,2	4,1	3,21	
	Zweigelt	887	14,8	15,4	8,7	8,3	7,3	3,7	3,32	
	Muskat Ottonel	863	14,6	15,6	6,4	6,0	5,8	2,4	3,43	
	Grüner Veltliner	864	13,2	14,4	8,1	6,7	6,7	2,6	3,37	
	Chardonnay	865	15,6	16,0	9,0	7,5	6,2	3,8	3,41	
	Welschriesling	866		12,6		10,0	7,5	4,9	3,21	
Tadten	Cabernet Sauvignon	904		13,4		10,9	8,1	5,2	3,24	
	Zweigelt	867	15,0	15,4	8,0	7,1	7,2	2,8	3,39	
	Blaufränkisch	868	13,6	14,8	10,2	9,4	8,0	3,6	3,25	
	Grüner Veltliner	869	13,6	14,8	8,4	7,4	7,1	2,8	3,32	
Winden	Chardonnay	870	13,4	15,4	10,1	8,0	6,9	3,6	3,27	
	Zweigelt	882	12,6	13,8	9,7	9,0	8,5	2,7	3,10	
	Welschriesling	881	12,2	13,6	12,2	10,0	8,5	3,7	3,07	
	Weissburgunder	880	12,8	14,2	14,1	11,7	7,6	5,9	3,08	

NEUSIEDLERSEE- HÜGELLAND

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säure	Weins.	Äpfels.	pH- Wert	An- merkung
Eisenstadt	Blaifränkisch	121		13,0		12,2	8,9	5,3	3,02	
	Syrah	856		10,4		13,3	8,0	7,0	2,99	
	Merlot	855		12,2		15,7	9,5	8,3	2,99	
	Cabernet Sauvignon	854		12,8		15,7	9,3	8,1	2,95	
	Zweigelt	122		14,8		8,5	7,8	3,0	3,19	
	Rheinriesling	120		14,4		14,4	9,6	6,8	2,98	
	Sauvignon Blanc	118		12,8		12,9	8,1	6,9	3,11	
	Welschriesling	116		13,2		10,8	7,6	5,5	3,16	
	Traminer	851		14,8		7,5	6,6	3,2	3,25	
	Chardonnay	114		15,6		10,3	7,2	5,5	3,23	
	Muskat Ottonel	850		14,8		5,6	5,1	2,2	3,37	
Pöttelsdorf	Zweigelt	173	14,4	15,2	9,7	8,2	7,5	2,8	3,13	
	Zweigelt	174	13,6	14,2	10,0	8,6	7,8	3,2	3,20	
	Blaifränkisch	171	13,2	14,4	12,8	11,0	8,2	4,6	3,07	
	Blaifränkisch	172	14,8	15,8	11,3	9,8	7,4	4,4	3,19	
	Merlot	184	11,4	13,4	17,6	12,0	8,0	5,9	3,09	
	Cabernet Sauvignon	175	12,4	13,8	18,5	14,4	8,9	7,2	3,00	
St. Margarethen	Zweigelt	188		14,8		7,8	7,6	2,5	3,20	
	Grüner Veltliner	186		14,8		6,6	7,2	2,1	3,30	
	Welschriesling	198		13,4		8,7	7,7	3,2	3,17	

MITTELBURGENLAND

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säure	Weins.	Äpfels.	pH- Wert	An- merkung
Deutschkreutz	Zweigelt	801		15,6		8,7	7,4	3,7	3,24	
	Zweigelt	1		13,6		9,3	8,0	3,6	3,17	
	Blaufränkisch	4		14,4		11,6	8,8	4,7	3,05	
	Blaufränkisch	802								
	Blaufränkisch	3		14,8		10,0	8,0	4,0	3,12	
Horitschon	Zweigelt	819								
	Zweigelt	91		14,2		9,5	8,5	3,1	3,07	
	Blaufränkisch	820								
	Blaufränkisch	6		15,8		10,0	7,9	4,1	3,16	
Lutzmannsburg	Zweigelt	884		15,4		8,9	7,8	3,6	3,23	
	Blaufränkisch	883		14,4		10,0	8,2	4,1	3,14	
	Blaufränkisch	885		13,8		11,8	8,7	5,3	3,10	
Neckenmarkt	Zweigelt	837		15,4		9,0	8,1	3,2	3,22	
	Zweigelt	838		16,0		8,2	7,1	3,2	3,21	
	Blaufränkisch	835		15,4		9,8	8,1	3,9	3,17	
	Blaufränkisch	836		14,2		9,6	7,9	3,9	3,18	
	Blaufränkisch	839		15,2		9,8	8,3	3,5	3,09	
	Blaufränkisch	77								
	Blaufränkisch	79		14,4		10,2	7,6	4,9	3,20	
	Welschriesling	840		13,8		12,1	7,3	6,4	3,14	

SÜDBURGENLAND:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säure	Weins.	Äpfels.	pH- Wert	An- merkung
Dt. Schützen	Blaufränkisch	59		14,0		11,4	8,4	4,6	3,00	
	Blaufränkisch	61		14,8		9,5	7,6	3,8	3,12	
	Blaufränkisch	63		14,4		9,3	8,2	3,0	3,06	
	Zweigelt	60		14,4		8,6	7,4	3,2	3,13	
	Zweigelt	62		15,6		8,7	7,3	3,4	3,17	
	Zweigelt	66		16,0		8,0	7,6	2,3	3,10	
	Zweigelt	834		15,4		8,2	7,0	3,1	3,15	
Eisenberg	Blaufränkisch	841		12,2		12,0	8,0	5,5	3,08	
Rechnitz	Welschriesling	154		11,4		14,0	9,1	6,4	2,93	

CARNUNTUM:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titration Vor- woche	Titration Säure	Weinsäure	Äpfelsäure	pH- Wert	An- merkung
Göttlesbrunn	Zweigelt	263		15,6		8,5	7,5	3,1	3,24	
	Zweigelt	265		13,8		10,2	8,7	3,4	3,11	
	Zweigelt	266		16,0		8,9	7,9	3,0	3,19	
	Blauburgunder	262		14,2		10,9	8,0	4,9	3,16	
	Blauburgunder	204		14,8		12,5	8,5	5,4	3,06	
	Blaufränkisch	203		13,8		12,1	9,2	4,8	3,05	
	Merlot	267		14,4		10,9	8,7	4,4	3,17	
	Merlot	274		14,4		11,8	8,7	5,0	3,16	
	Sauvignon Blanc	208		14,4		12,1	8,6	5,1	3,03	
	Sauvignon Blanc	273		13,6		13,8	8,7	6,7	3,06	
	Grüner Veltliner	268		12,4		10,7	8,2	4,2	3,15	
	Gelber Muskateller	269		11,8		10,1	7,3	4,5	3,15	

THERMENREGION:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titration Vor- woche	Titration Säure	Weinsäure	Äpfelsäure	pH- Wert	An- merkung
Gumpoldskirchen	Neuburger	252								
	Zierfandler	253								
	Rheinriesling	228								
	Weißburgunder	229								
	Rotgipfler	230								
Guntramsdorf	Zweigelt	232		13,2		9,8	7,8	4,2	3,14	
	Grüner Veltliner	275		13,0		8,4	7,1	3,3	3,16	
	Welschriesling	228								
	Chardonnay	229		15,0		12,0	7,2	6,6	3,12	
Tattendorf	Riesling	230								
	Zweigelt	222								
	Pinot Noir	220								
	St. Laurent	221								
	Chardonnay	223								