

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
Andau	Muskat Ottonel	871	g e l e s e n							
	Gelber Muskateller	872	g e l e s e n							
	Müller Thurgau	873	g e l e s e n							
	Welschriesling	876	17,0	18,2	6,6	6,2	6,3	2,9	3,51	
	Sauvignon Blanc	874	g e l e s e n							
	Grüner Veltliner	875	g e l e s e n							
	Gols	Zweigelt	877	17,4	18,6	6,2	5,4	6,7	1,9	3,44
Zweigelt		895	17,2	17,8	5,6	5,3	6,4	1,8	3,51	
Zweigelt		901	17,6	17,8	6,1	5,6	6,6	1,6	3,37	
St. Laurent		879	16,8	17,2	5,8	5,7	5,9	2,7	3,52	
St. Laurent		898	g e l e s e n							
Merlot		893	17,6	18,8	6,4	5,6	6,2	2,2	3,50	
Blaufränkisch		899	17,4	18,0	7,0	6,7	7,4	1,8	3,32	
Blaufränkisch		902	g e l e s e n							
Chardonnay		894	19,2	19,8	5,8	5,4	6,1	2,4	3,57	
Chardonnay		897	18,2	19,0	6,2	5,6	5,9	2,4	3,45	
Welschriesling		896	15,6	17,2	6,5	5,2	6,0	1,8	3,36	
Ruländer		900	19,8	19,5	5,0	4,8	5,8	1,5	3,42	
Grüner Veltliner		903	15,6	16,0	6,3	5,6	6,6	1,7	3,43	
Halbturn	Müller Thurgau	878	g e l e s e n							
	Zweigelt	891	18,8	19,0	5,9	5,1	6,5	1,6	3,46	
	Blaufränkisch	889	19,0	18,8	6,9	6,7	7,0	2,4	3,42	
	Merlot	890	20,2	20,6	5,8	5,2	5,6	1,5	3,65	
	Chardonnay	888	g e l e s e n							
	Weissburgunder	892	17,6	18,0	6,4	6,9	6,5	3,2	3,39	
	Illmitz	St. Laurent	860	g e l e s e n						
Zweigelt		859	g e l e s e n							
Weissburgunder		858	g e l e s e n							
Grüner Veltliner		861	17,0	17,8	6,0	5,1	5,6	2,6	3,59	
Pamhagen	Zweigelt	862	g e l e s e n							
	Blaufränkisch	886	17,6	18,2	8,5	7,3	7,2	2,9	3,36	
	Zweigelt	887	g e l e s e n							
	Muskat Ottonel	863	g e l e s e n							
	Grüner Veltliner	864	16,6	17,4	5,7	4,8	6,1	1,8	3,36	
	Chardonnay	865	g e l e s e n							
	Welschriesling	866	14,8	16,4	7,6	6,2	6,7	2,4	3,36	
Tadten	Cabernet Sauvignon	904	16,2	17,8	7,5	6,2	6,3	2,9	3,57	
	Zweigelt	867	17,2	18,0	6,4	6,1	7,1	2,2	3,49	
	Blaufränkisch	868	g e l e s e n							
	Grüner Veltliner	869	g e l e s e n							
	Chardonnay	870	18,4	19,2	6,4	6,0	6,6	2,5	3,48	
Winden	Zweigelt	882	16,4	17,4	7,0	6,1	7,0	1,7	3,31	
	Welschriesling	881	16,8	17,4	6,9	6,3	7,0	2,1	3,32	
	Weissburgunder	880	g e l e s e n							

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
Eisenstadt	Blaufränkisch	121	15,4	16,6	8,5	8,4	8,0	3,0	3,21	
	Syrah	856	12,8	14,0	9,2	8,2	6,7	3,8	3,22	
	Merlot	855	16,4	17,4	8,4	7,8	7,3	3,3	3,38	
	Cabernet Sauvignon	854	15,8	16,6	9,0	8,3	7,4	3,8	3,30	
	Zweigelt	122	16,8	17,2	6,5	6,5	7,2	2,3	3,28	
	Rheinriesling	120	17,6	18,6	8,8	8,3	8,1	3,0	3,23	
	Sauvignon Blanc	118	16,0	17,0	8,0	8,1	7,1	3,8	3,31	
	Welschriesling	116	15,6	16,8	7,0	6,4	6,5	2,7	3,34	
	Traminer	851	18,0	19,2	5,4	4,6	5,7	2,0	3,56	
	Chardonnay	114	18,2	19,6	6,8	7,2	6,6	3,6	3,47	
	Muskat Ottonel	850	16,4	17,2	4,2	4,1	5,2	1,7	3,41	
Pöttelsdorf	Zweigelt	173	17,2	17,8	6,3	5,8	6,5	2,0	3,33	
	Zweigelt	174	16,8	17,6	6,2	6,2	6,6	2,1	3,38	
	Blaufränkisch	171	17,0	17,8	7,8	7,3	6,9	2,6	3,28	
	Blaufränkisch	172	18,0	18,6	7,3	7,2	6,4	3,0	3,39	
	Merlot	184	17,0	18,2	6,8	6,1	5,9	2,6	3,45	
	Cabernet Sauvignon	175	16,8	17,8	8,7	7,5	7,0	3,0	3,29	
St. Margarethen	Zweigelt	188	17,0	17,8	6,4	6,4	7,1	1,7	3,27	
	Grüner Veltliner	186	17,6	17,8	5,8	5,0	6,4	1,6	3,43	
	Welschriesling	198	15,6	16,8	6,6	6,1	6,8	2,0	3,27	

MITTELBURGENLAND:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Tit.r.Sr. Vor- woche	Tit.r. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
Deutschkreutz	Zweigelt	801	16,6	18,2	7,5	6,2	7,0	2,1	3,40	
	Zweigelt	1	17,2	17,0	6,6	6,2	6,7	2,1	3,33	
	Blaufränkisch	4	17,4	17,4	8,3	7,6	7,6	2,5	3,25	
	Blaufränkisch	802	15,6	17,4	8,3	7,3	6,9	2,9	3,35	
	Blaufränkisch	3	17,0	17,6	8,2	7,7	7,6	2,8	3,29	
Horitschon	Zweigelt	819	14,6	17,2	7,6	6,4	6,6	2,2	3,31	
	Zweigelt	91	14,6	17,6	7,8	6,4	6,6	2,5	3,34	
	Blaufränkisch	820	13,2	16,6	9,9	7,5	7,1	2,7	3,24	
	Blaufränkisch	6	18,0	18,4	7,7	7,5	7,1	2,9	3,34	
Lutzmannsburg	Zweigelt	884	17,4	18,0	6,5	6,5	7,0	2,7	3,44	
	Blaufränkisch	883	16,6	17,4	7,6	7,3	7,1	3,0	3,34	
	Blaufränkisch	885	16,2	17,4	8,0	7,8	7,4	3,2	3,39	
Neckenmarkt	Zweigelt	837	17,6	18,0	6,5	5,7	6,6	2,1	3,44	
	Zweigelt	838	18,0	18,6	6,2	5,7	6,4	2,0	3,44	
	Blaufränkisch	835	17,4	18,2	7,4	6,7	6,5	2,7	3,37	
	Blaufränkisch	836	17,4	17,8	7,4	6,5	6,2	2,6	3,37	
	Blaufränkisch	839	18,0	18,4	7,3	6,9	7,0	2,3	3,31	
	Blaufränkisch	77	17,2	17,4	7,7	8,4	7,6	3,6	3,34	
	Blaufränkisch	79	15,8	15,8	8,6	8,5	7,1	4,6	3,38	
	Chardonnay	840	17,2	17,4	7,4	7,3	6,2	3,5	3,38	

SÜDBURGENLAND

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Tit.r.Sr. Vor- woche	Tit.r. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
Dt. Schützen	Blaufränkisch	59	17,0	17,4	8,3	8,2	7,4	2,8	3,20	
	Blaufränkisch	61	17,0	18,0	7,4	6,6	6,7	2,2	3,26	
	Blaufränkisch	63	16,8	17,2	7,0	7,2	7,5	2,3	3,22	
	Zweigelt	60	16,6	17,4	6,5	6,0	6,3	2,0	3,27	
	Zweigelt	62	18,0	19,2	6,8	5,9	6,4	2,2	3,41	
	Zweigelt	66	17,8	18,8	6,1	5,9	6,6	1,7	3,25	
Eisenberg	Zweigelt	834	17,2	17,6	6,5	5,8	6,1	2,0	3,30	
	Blaufränkisch	841	15,2	16,8	8,5	7,6	7,0	2,9	3,28	
Rechnitz	Welschriesling	154	14,6	16,0	8,0	7,2	7,1	2,5	3,25	

CARNUNTUM:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Tit.r.Sr. Vor- woche	Tit.r. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
Göttlesbrunn	Zweigelt	263	16,6	18,2	6,9	6,0	6,3	2,1	3,41	
	Zweigelt	265	17,0	18,6	6,8	6,4	6,7	2,3	3,37	
	Zweigelt	266	16,0	19,8	7,7	6,8	6,9	2,4	3,42	
	Blauburgunder	262	17,4	20,0	7,5	5,7	5,4	2,3	3,55	
	Blauburgunder	204	18,0	19,0	8,1	8,3	7,3	3,3	3,25	
	Blaufränkisch	203	16,4	18,4	8,0	8,4	7,6	3,5	3,33	
	Merlot	267	18,8	19,0	6,8	5,9	6,4	2,2	3,54	
	Merlot	274	17,0	19,8	7,0	6,6	6,9	2,1	3,51	
	Sauvignon Blanc	208	18,6	19,0	6,2	6,4	6,9	3,2	3,22	
	Sauvignon Blanc	273	15,0	18,2	8,2	7,2	6,9	2,3	3,32	
	Grüner Veltliner	268	14,2	16,0	6,0	5,5	6,4	1,7	3,37	
	Gelber Muskateller	269	g e l e s e n							

THERMENREGION:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Tit.r.Sr. Vor- woche	Tit.r. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
Gumpoldskirchen	Neuburger	252	17,0	18,0	6,8	6,4	6,9	2,5	3,40	
	Zierfandler	253	17,4	18,4	6,2	5,8	6,2	2,0	3,38	
	Rheinriesling	272	16,2	17,6	8,7	7,3	7,3	2,5	3,31	
	Weißburgunder	257	15,6	17,8	6,3	5,9	6,5	2,0	3,29	
	Rotgipfler	258	17,4	18,8	6,3	6,1	5,7	2,7	3,35	
Guntramsdorf	Zweigelt	232	16,2	16,6	7,5	6,9	7,4	2,3	3,29	
	Grüner Veltliner	275	15,4	17,2	6,0	5,0	5,9	1,6	3,36	
	Welschriesling	228	17,8		6,3					
	Chardonnay	229	18,0	19,0	9,0	7,8	6,2	4,0	3,42	
	Riesling	230	16,4	18,0	9,4	8,5	6,8	3,9	3,26	
Perchtoldsdorf	St. Laurent	242	16,2	16,6	7,0	6,4	6,1	3,2	3,43	
	Zweigelt	254		17,2		5,7	6,4	2,0	3,36	
	Rheinriesling	240	15,8	17,0	10,2	9,6	8,4	3,3	3,09	
	Zierfandler	241	16,0	16,4	7,1	6,0	6,4	2,3	3,37	
	Grüner Veltliner	261	17,0	18,4	6,0	5,2	5,6	1,9	3,35	
Tattendorf	Chardonnay	243	17,2	18,2	6,9	6,7	6,3	3,0	3,37	
	Zweigelt	222	17,4	18,2	6,2	5,8	6,5	2,3	3,51	
	Pinot Noir	220	18,4	19,6	6,2	6,0	5,4	3,4	3,60	
	St. Laurent	221	17,4	18,0	7,5	6,8	6,1	3,9	3,58	
	Chardonnay	223	17,6	18,8	7,1	6,3	6,2	2,8	3,46	

KAMPTAL:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
Langenlois	Blauburger	605				R e g e n				
	Zweigelt	614				R e g e n				
	Chardonnay	600				R e g e n				
	Grüner Veltliner	601				R e g e n				
	Grüner Veltliner	604				R e g e n				
	Riesling	602				R e g e n				

KREMSTAL:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
Krems	Grüner Veltliner	534				R e g e n				
	Rheinriesling	533				R e g e n				
	Gelber Muskateller	530				R e g e n				
	Traminer	531				R e g e n				

KÄRNTEN:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
St. Paul/	Zweigelt	300	14,2		7,6					
/KG Weinberg	Chardonnay	301	14,4		9,7					
Wolfsburg	Zweigelt	303	14,6		8,4					
/Sieghardsdorf	Sauvignon Blanc	302	11,2		14,0					