

NEUSIEDLERSEE:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Tit.r. Vor- woche	Tit. 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			g e l e s e n					
	Sauvignon Blanc	874			g e l e s e n					
Gols	Grüner Veltliner	875			g e l e s e n					
	Zweigelt	877			g e l e s e n					
	Zweigelt	895	17,8	17,6	5,3	5,2	6,2	1,6	3,45	
	Zweigelt	901			g e l e s e n					
	St. Laurent	879			g e l e s e n					
	St. Laurent	898			g e l e s e n					
	Merlot	893	18,8	18,6	5,6	5,5	6,0	2,2	3,48	
	Blaufränkisch	899	18,0	18,2	6,7	6,7	7,5	1,8	3,32	
	Blaufränkisch	902			g e l e s e n					
	Chardonnay	894			g e l e s e n					
	Chardonnay	897			g e l e s e n					
	Welschriesling	896			g e l e s e n					
	Ruländer	900			g e l e s e n					
	Grüner Veltliner	903			g e l e s e n					
	Müller Thurgau	878			g e l e s e n					
Halbturn	Zweigelt	891	19,0	19,4	5,1	5,2	6,4	1,9	3,54	
	Blaufränkisch	889	18,8	19,4	6,7	6,3	6,6	2,5	3,46	
	Merlot	890	20,6	20,4	5,2	4,8	6,1	1,8	3,72	
	Chardonnay	888			g e l e s e n					
	Weissburgunder	892	18,0	18,2	6,9	6,5	6,1	3,3	3,45	
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			g e l e s e n					
Pamhagen	Zweigelt	862			g e l e s e n					
	Blaufränkisch	886	18,2	18,6	7,3	7,1	6,9	2,9	3,42	
	Zweigelt	887			g e l e s e n					
	Muskat Ottonel	863			g e l e s e n					
	Grüner Veltliner	864			g e l e s e n					
	Chardonnay	865			g e l e s e n					
	Welschriesling	866			g e l e s e n					
Tadten	Cabernet Sauvignon	904	17,8	17,6	6,2	6,3	6,5	2,8	3,57	
	Zweigelt	867	18,0	18,0	6,1	6,0	6,8	2,4	3,53	
	Blaufränkisch	868			g e l e s e n					
	Grüner Veltliner	869			g e l e s e n					
	Chardonnay	870	19,2	19,2	6,0	5,5	6,3	2,5	3,55	
Winden	Zweigelt	882			g e l e s e n					
	Welschriesling	881	17,4	18,0	6,3	6,1	6,9	2,0	3,32	
	Weissburgunder	880			g e l e s e n					

[illegible]

MITTELBURGENLAND:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
Deutschkreutz	Zweigelt	801	18,2	18,0	6,2	6,5	6,8	2,4	3,38	
	Zweigelt	1	17,0	18,2	6,2	6,1	6,3	2,5	3,41	
	Blafränkisch	4	17,4	18,0	7,6	7,1	7,0	2,5	3,24	
	Blafränkisch	802	17,4	17,0	7,3	7,0	6,6	3,0	3,33	
	Blafränkisch	3	17,6	18,0	7,7	7,2	6,7	2,9	3,30	
Horitschon	Zweigelt	819	17,2	17,0	6,4	6,0	6,5	2,1	3,30	
	Zweigelt	91	g e l e s e n							
	Blafränkisch	820	16,6	16,0	7,5	7,5	7,0	3,2	3,17	
Lutzmannsburg	Blafränkisch	6	18,4	18,8	7,5	7,3	6,5	3,1	3,31	
	Zweigelt	884	18,0	18,4	6,5	6,1	6,6	2,4	3,44	
	Blafränkisch	883	17,4	17,8	7,3	7,1	6,7	2,9	3,37	
Neckenmarkt	Blafränkisch	885	17,4	17,4	7,8	7,3	6,7	3,1	3,37	
	Zweigelt	837	18,0	18,2	5,7	5,4	6,0	2,1	3,49	
	Zweigelt	838	18,6	18,8	5,7	5,3	5,8	2,0	3,43	
	Blafränkisch	835	18,2	18,6	6,7	6,3	6,5	2,6	3,36	
	Blafränkisch	836	17,8	18,4	6,5	6,1	5,9	2,4	3,37	
	Blafränkisch	839	18,4	18,8	6,9	6,1	6,6	2,2	3,35	
	Blafränkisch	77	17,4	18,4	8,4	7,0	6,5	2,9	3,35	
	Blafränkisch	79	15,8	16,8	8,5	7,8	6,3	4,0	3,37	
	Chardonnay	840	g e l e s e n							

SÜDBURGENLAND

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
Dt. Schützen	Blafränkisch	59	17,4	18,2	8,2	7,9	7,4	2,4	3,20	
	Blafränkisch	61	18,0	18,2	6,6	6,6	6,5	2,3	3,29	
	Blafränkisch	63	17,2	17,2	7,2	7,2	7,1	2,2	3,25	
	Zweigelt	60	17,4	18,4	6,0	6,3	6,4	2,4	3,35	
	Zweigelt	62	19,2	18,8	5,9	5,6	6,2	2,0	3,42	
	Zweigelt	66	g e l e s e n							
Eisenberg	Zweigelt	834	17,6	17,6	5,8	6,0	6,2	2,1	3,27	
	Blafränkisch	841	16,8	17,4	7,6	7,0	6,9	2,7	3,27	
Rechnitz	Welschriesling	154	16,0	18,4	7,2	6,5	6,7	2,3	3,29	

CARNUNTUM:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
Göttlesbrunn	Zweigelt	263	18,2	18,6	6,0	6,4	7,1	2,2	3,32	
	Zweigelt	265	g e l e s e n							
	Zweigelt	266	19,8	19,0	6,8	6,2	6,9	2,1	3,32	
	Blauburgunder	262	20,0	20,0	5,7	6,0	6,4	2,6	3,37	
	Blauburgunder	204	19,0	20,0	8,3	7,3	6,9	2,7	3,32	
	Blaufränkisch	203	18,4	18,2	8,4	7,4	7,6	2,5	3,27	
	Merlot	267	19,0	20,2	5,9	4,9	5,9	2,1	3,58	
	Merlot	274	19,8	19,6	6,6	5,8	6,4	1,9	3,46	
	Sauvignon Blanc	208	g e l e s e n							
	Sauvignon Blanc	273	g e l e s e n							
	Grüner Veltliner	268	16,0	17,4	5,5	5,4	6,2	1,6	3,29	
	Gelber Muskateller	269	g e l e s e n							

THERMENREGION:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
Gumpoldskirchen	Neuburger	252	18,0	18,2	6,4	6,2	6,5	2,4	3,39	
	Zierfandler	253	18,4	19,4	5,8	5,6	5,9	2,0	3,40	
	Rheinriesling	272	17,6	17,6	7,3	7,3	7,6	2,5	3,26	
	Weißburgunder	257	17,8	17,2	5,9	5,6	6,3	1,8	3,31	
	Rotgipfler	258	18,8	19,4	6,1	5,6	5,4	2,6	3,35	
Guntramsdorf	Zweigelt	232	16,6	18,0	6,9	6,2	7,0	2,0	3,33	
	Grüner Veltliner	275	g e l e s e n							
	Welschriesling	228	g e l e s e n							
	Chardonnay	229	19,0	19,4	7,8	7,6	6,1	3,9	3,46	
	Riesling	230	18,0	18,8	8,5	8,6	7,3	3,6	3,23	
Perchtoldsdorf	St. Laurent	242	g e l e s e n							
	Zweigelt	254	g e l e s e n							
	Rheinriesling	240	g e l e s e n							
	Zierfandler	241	g e l e s e n							
	Grüner Veltliner	261	g e l e s e n							
Tattendorf	Chardonnay	243	g e l e s e n							
	Zweigelt	222	18,2	18,6	5,8	5,6	6,4	2,1	3,50	
	Pinot Noir	220	19,6	19,8	6,0	5,9	5,4	3,5	3,69	
	St. Laurent	221	18,0	18,4	6,8	6,8	6,0	3,7	3,57	
	Chardonnay	223	18,8	19,4	6,3	5,9	5,9	2,7	3,51	

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		16,2		5,3	5,6	2,2	3,40	
	Zweigelt	614		17,0		6,4	6,6	2,2	3,29	
	Chardonnay	600		19,0		6,1	5,9	2,9	3,49	
	Grüner Veltliner	601	g e l e s e n							
	Grüner Veltliner	604		16,6		5,2	5,5	1,7	3,44	
	Riesling	602		16,8		9,0	7,5	3,6	3,17	

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		19,2		5,1	5,5	2,0	3,54	
	Rheinriesling	533		18,8		6,0	6,2	2,5	3,47	
	Gelber Muskateller	530		18,2		4,8	4,6	2,1	3,47	
	Traminer	531		19,8		3,9	5,1	1,9	3,76	

KÄRNTEN:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säu- re	Weins.	Äpfels	pH- Wert	An- merk- ung
St. Paul/ /KG Weinberg	Zweigelt	300		13,4		6,6	5,5	3,6	3,46	
	Chardonnay	301		15,4		7,7	5,8	4,4	3,48	
Wolfsburg	Zweigelt	303		15,0		7,6	6,2	3,7	3,39	
/Sieghardsdorf	Sauvignon Blanc	302		13,4		9,6	6,2	5,9	3,50	