

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säur e	Weins.	Äpfels.	pH- Wert	An- merk ung
Andau	Muskat Ottonel	871	gelesen							
	Gelber Muskateller	872	gelesen							
	Müller Thurgau	873	gelesen							
	Welschriesling	876	gelesen							
	Sauvignon Blanc	874	gelesen							
	Grüner Veltliner	875	gelesen							
Gols	Zweigelt	877	gelesen							
	Zweigelt	895	gelesen							
	Zweigelt	901	gelesen							
	St. Laurent	879	gelesen							
	St. Laurent	898	gelesen							
	Merlot	893	18,6	19,0	5,5	5,4	6,4	1,8	3,57	
	Blaufränkisch	899	gelesen							
	Blaufränkisch	902	gelesen							
	Chardonnay	894	gelesen							
	Chardonnay	897	gelesen							
	Welschriesling	896	gelesen							
	Ruländer	900	gelesen							
	Grüner Veltliner	903	gelesen							
	Müller Thurgau	878	gelesen							
Halbturn	Zweigelt	891	gelesen							
	Blaufränkisch	889	19,4	19,6	6,3	6,1	6,0	2,4	3,50	
	Merlot	890	gelesen							
	Chardonnay	888	gelesen							
	Weissburgunder	892	gelesen							
Illmitz	St. Laurent	860	gelesen							
	Zweigelt	859	gelesen							
	Weissburgunder	858	gelesen							
	Grüner Veltliner	861	gelesen							
Pamhagen	Zweigelt	862	gelesen							
	Blaufränkisch	886	18,6	18,6	7,1	6,9	7,0	2,6	3,42	
	Zweigelt	887	gelesen							
	Muskat Ottonel	863	gelesen							
	Grüner Veltliner	864	gelesen							
	Chardonnay	865	gelesen							
	Welschriesling	866	gelesen							
	Cabernet Sauvignon	904	17,6	18,6	6,3	6,2	6,4	3,1	3,63	
Tadten	Zweigelt	867	18,0	18,2	6,0	5,7	6,9	2,0	3,57	
	Blaufränkisch	868	gelesen							
	Grüner Veltliner	869	gelesen							
	Chardonnay	870	gelesen							
	Zweigelt	882	gelesen							
Winden	Welschriesling	881	18,0	18,6	6,1	6,3	7,1	1,7	3,33	
	Weissburgunder	880	gelesen							

[illegible]

MITTELBURGENLAND:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säur e	Weins.	Äpfels.	pH- Wert	An- merk ung
Deutschkreutz	Zweigelt	801	g e l e s e n							
	Zweigelt	1	g e l e s e n							
	Blaufränkisch	4	18,0	18,4	7,1	7,0	7,1	3,1	3,25	
	Blaufränkisch	802	17,0	17,8	7,0	6,7	6,5	2,7	3,45	
Horitschon	Blaufränkisch	3	18,0	17,8	7,2	7,3	7,6	2,8	3,26	
	Zweigelt	819	17,0	17,8	6,0	6,1	6,7	2,1	3,29	
	Zweigelt	91	g e l e s e n							
	Blaufränkisch	820	16,0	16,4	7,5	7,4	7,1	2,7	3,28	
Lutzmannsburg	Blaufränkisch	6	18,8	19,0	7,3	7,3	6,6	3,0	3,32	
	Zweigelt	884	g e l e s e n							
	Blaufränkisch	883	17,8	18,6	7,1	6,8	6,6	2,7	3,41	
Neckenmarkt	Blaufränkisch	885	17,4	17,6	7,3	7,4	7,0	2,9	3,38	
	Zweigelt	837	18,2	18,6	5,4	5,4	6,3	2,1	3,49	
	Zweigelt	838	18,8	19,2	5,3	5,4	6,1	2,0	3,48	
	Blaufränkisch	835	18,6	19,2	6,3	6,2	6,2	2,5	3,41	
	Blaufränkisch	836	18,4	18,6	6,1	5,9	5,8	2,5	3,42	
	Blaufränkisch	839	18,8	19,2	6,1	6,3	6,6	2,1	3,39	
	Blaufränkisch	77	18,4	18,6	7,0	6,4	6,2	2,8	3,38	
	Blaufränkisch	79	16,8	18,4	7,8	6,7	6,2	3,3	3,45	
	Chardonnay	840	g e l e s e n							

SÜDBURGENLAND

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säur e	Weins.	Äpfels.	pH- Wert	An- merk ung
Dt. Schützen	Blaufränkisch	59	18,2	17,8	7,9	7,3	6,9	2,7	3,27	
	Blaufränkisch	61	18,2	18,8	6,6	6,7	6,5	2,8	3,34	
	Blaufränkisch	63	17,2	18,4	7,2	6,8	7,0	2,1	3,27	
	Zweigelt	60	g e l e s e n							
	Zweigelt	62	g e l e s e n							
	Zweigelt	66	g e l e s e n							
Eisenberg	Zweigelt	834	17,6	18,6	6,0	5,9	6,2	2,2	3,40	
	Blaufränkisch	841	17,4	17,6	7,0	7,0	6,6	2,7	3,35	
Rechnitz	Welschriesling	154	18,4	18,0	6,5	6,7	6,7	2,4	3,28	

CARNUNTUM:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säur e	Weins.	Äpfels.	pH- Wert	An- merk ung
Göttlesbrunn	Zweigelt	263	g e l e s e n							
	Zweigelt	265	g e l e s e n							
	Zweigelt	266	g e l e s e n							
	Blauburgunder	262	20,0	20,8	6,0	5,3	5,6	2,2	3,50	
	Blauburgunder	204	g e l e s e n							
	Blaufränkisch	203	18,2	17,8	7,4	7,4	7,3	2,6	3,31	
	Merlot	267	20,2	20,2	4,9	5,1	6,1	1,7	3,61	
	Merlot	274	19,6	19,8	5,8	5,5	6,1	2,0	3,59	
	Sauvignon Blanc	208	g e l e s e n							
	Sauvignon Blanc	273	g e l e s e n							
	Grüner Veltliner	268	17,4	17,6	5,4	5,8	6,2	2,1	3,42	
	Gelber Muskateller	269	g e l e s e n							

THERMENREGION:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säur e	Weins.	Äpfels.	pH- Wert	An- merk ung
Gumpoldskirchen	Neuburger	252	g e l e s e n							
	Zierfandler	253	g e l e s e n							
	Rheinriesling	272	g e l e s e n							
	Weißburgunder	257	17,2	18,4	5,6	5,8	6,5	2,2	3,37	
	Rotgipfler	258	19,4	21,0	5,6	5,2	5,3	2,4	3,47	
Guntramsdorf	Zweigelt	232	18,0	18,0	6,2	6,1	6,9	2,0	3,36	
	Grüner Veltliner	275	g e l e s e n							
	Welschriesling	228	g e l e s e n							
	Chardonnay	229	19,4	19,6	7,6	7,7	6,1	3,9	3,48	
	Riesling	230	18,8	18,4	8,6	8,2	6,6	3,7	3,29	
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	18,6	18,4	5,6	5,6	6,4	2,2	3,49	
	Pinot Noir	220	g e l e s e n							
	St. Laurent	221	18,4	18,2	6,8	6,5	5,9	3,4	3,54	
	Chardonnay	223	19,4	19,4	5,9	6,0	6,2	2,9	3,52	

KAMPTAL:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säur e	Weins.	Äpfels.	pH- Wert	An- merk- ung
Langenlois	Blauburger	605	16,2	17,2	5,3	5,4	5,6	2,5	3,48	
	Zweigelt	614	g e l e s e n							
	Chardonnay	600	19,0	19,8	6,1	6,0	6,4	3,5	3,58	
	Grüner Veltliner	601	g e l e s e n							
	Grüner Veltliner	604	16,6	18,4	5,2	4,9	5,6	2,4	3,57	
	Riesling	602	g e l e s e n							

KREMSTAL:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säur e	Weins.	Äpfels.	pH- Wert	An- merk- ung
Krems	Grüner Veltliner	534	19,2	20,0	5,1	4,9	5,9	2,3	3,62	
	Rheinriesling	533	18,8	19,0	6,0	6,0	6,5	2,7	3,53	
	Gelber Muskateller	530	g e l e s e n							
	Traminer	531	19,8	19,0	3,9	4,2	5,2	2,4	3,76	

KÄRNTEN:

Gemeinde	Sorte	ID	°KMW Vor- woche	°KMW	Titrl.Sr. Vor- woche	Titrl. Säur e	Weins.	Äpfels.	pH- Wert	An- merk- ung
St. Paul/ /KG Weinberg	Zweigelt	300	13,4	16,0	6,6	6,9	6,2	3,1	3,36	
	Chardonnay	301	15,4	16,8	7,7	7,7	6,0	3,7	3,34	
Wolfsburg	Zweigelt	303	15,0	16,0	7,6	7,1	6,4	2,8	3,30	
/Sieghardsdorf	Sauvignon Blanc	302	13,4	13,0	9,6	10,0	7,3	5,8	3,15	