

Analysen authentischer Weine des Jahrganges 1999

FRANZ BANDION und ELISABETH ARANGUIZ REBOLLEDO

Bundesamt und Forschungszentrum für Landwirtschaft
A-1226 Wien, Spargelfeldstraße 191

Das Forschungsprogramm „Einfluß von Sorte, Umwelt und Kellerwirtschaft auf die Zusammensetzung des Weines“ wurde weitergeführt. Eine größere Anzahl von Weinen, die von der Traube her unter Kontrolle standen, sowie von Weinen, die aus Mosten von Winzergenossenschaften oder Weinbauschulen hergestellt worden waren, wurde analysiert. Die kellerwirtschaftliche Behandlung wurde in der bisher geübten Weise durchgeführt.

Analyses of authentic wines of the 1999 vintage. *The research programme concerning the influence of variety, surroundings and wine technology on the composition of wines was continued in 1999. A number of wines, controlled from the grape and wines produced from musts of winegrowers' cooperative societies or enological schools was analysed. The technological treatments were carried out in the usual way.*

Analyses de vins authentiques de l'année de 1999. *Le programme de recherches consacrée à l'influence du cépage, de l'environnement ainsi que de la vinification sur la composition des vins a été poursuivi en 1999. Un nombre assez élevé de vins ont été analysés, de vins qui avaient été soit placés sous contrôle depuis le vignoble, soit fabriqués à partir de moûts produits par de coopératives ou écoles viticoles. La vinification et la conservation en cave étaient les mêmes comme par la passé.*

Das seit 1959 laufende arbeitsteilige Forschungsprogramm „Einfluß von Sorte, Umwelt und Kellerwirtschaft auf die Zusammensetzung des Weines“ wurde auch 1999 weitergeführt. Eine größere Anzahl von Weinen, die von der Traube her unter Kontrolle standen (Tab. 1), sowie von Weinen aus authentischen Mosten von Winzergenossenschaften und Weinbauschulen (Tab. 2) wurde analysiert. Die kellerwirtschaftliche Behandlung wurde in der bisher geübten Weise durchgeführt (1, 2). In Tabelle 3 sind jene Weine zusammengefaßt, die vom Mostgewicht her den Anforderungen an „Prädikatsweine“ (Qualitätsweine besonderer Reife und Leseart) entsprechen. Wie bereits in den letzten neunzehn Jahren wurde auch für 1999 die Farbtiefe bestimmt, abweichend von früheren Jahren jedoch nach einer neuen Analysenvorschrift (3).

Die Beschaffung der Proben erfolgte durch die zuständigen Bundeskellereinspektoren, die Verarbeitung an den Wein- und Obstbauschulen in Gumpoldskirchen und Krems, an der Landwirtschaftlichen Fachschule in Retz und am Bundesamt und Forschungszentrum für Landwirtschaft in Wien. Die in Tabelle 1 aufscheinenden Traubenproben wurden aufgrund jahrelanger Erfahrungen gezielt aus Weingärten entnommen, die für

die Hervorbringung extremer Weine prädestiniert sind. Weiters wurde im Bereich der weinrechtlich zulässigen Mindestgradationen verstärkt geprüft. Ebenso wurden aktuellen Modetrends unterliegende Traubensorten schwerpunktmäßig in Untersuchung genommen. Allgemeine Schlußfolgerungen aus Tabelle 1 sind daher nicht gerechtfertigt. Tabelle 2 enthält Weine aus großtechnisch hergestellten Mostpartien, die eher die durchschnittlichen Werte des Jahrganges repräsentieren. In Tabelle 4 sind die Untersuchungsergebnisse von speziell entnommenen Proben zusammengestellt.

Der mengenmäßig durchaus zufriedenstellende Jahrgang 1999 ist vor allem durch einen keineswegs extrem kalten Winter und durch einen eher späten Austrieb im Frühjahr charakterisiert, weshalb relevante Schäden durch Winter- und/oder Spätfrost nicht zu beobachten sind. Aufgrund der günstigen Witterung im Frühjahr sowie einer vergleichsweise frühen und weitgehend problemlosen Blüte zeigten die Reben bisweilen enorme Fruchtansätze, was mit mengenmäßig großen Erwartungen und demzufolge auch mit Marktirritationen verbunden war und aus weinbaulicher Sicht ein besonderes Augenmerk auf ertragsregulierende Maßnahmen erforderte. Im Zuge der niederschlagsreichen und

relativ ungünstigen Witterung während des Sommers ging der Vegetationsvorsprung wieder weitgehend verloren. Vor allem im Juli traten Hagelunwetter auf, wodurch besonders im nordöstlichen Weinviertel mitunter verheerende Schäden verursacht worden sind. Demgegenüber begünstigte die trockene und ungewöhnlich milde Witterung im September den physiologischen Reifeverlauf, was sich u.a. in zum nativen Zuckergehalt (Mostgewicht) vergleichsweise geringen Säuregehalten im Lesegut manifestierte. Bereits ab Mitte Oktober traten erste Nachtfröste und damit verbunden Laubschädigungen auf. Im Bereich des Pflanzenschutzes war vor allem im Herbst eine problematische Situation durch eine besondere und häufig nicht ausreichend beherrschbare (u.a. *Peronospora* insbes. in der Steiermark) Neigung der Trauben zu Fäulnis gegeben, sodaß häufig Notlesen und gestaffelte Lesen durchgeführt werden mußten (siehe auch den bei gestaffelter Lese zu beobachtenden Reifeverlauf in Tabelle 4). Demgegenüber war auch im Wege einer massiven „Edelfäule“ bereits während der Hauptlese extrem hochgradiges Lesegut in bemerkenswerten Mengen einzubringen (siehe Tabelle 3). Auch in klimatisch weniger begünstigten Gegenden sind deshalb oft überraschende Prädikatsweine aus dem Jahrgang 1999 anzutreffen. Bei entsprechendem Beharrungsvermögen und Risikobereitschaft der Winzer konnten später auch gefrorene Trauben für die Eisweinerzeugung geerntet werden. Zur Jahreswende 1999/2000 waren verstärkt spezielle und teilweise kuriose Erntemaßnahmen in Richtung der Herstellung von „Millenniumsweinen“ udgl. zu registrieren. Der Weinjahrgang 1999 wird u.a. durch extreme mengenmäßige Ertragsschwankungen und demzufolge durch bisweilen kraß unterschiedliche Produktqualitäten geprägt. Relativ häufig sind daher Weine mit auch kostmäßig relevanten und quasi „klassischen“ Defiziten an Extrakt- und Mineralstoffen sowie an Säuren anzutreffen (siehe Tabellen 1 und 2), was im wesentlichen auf die Unterlassung von sachgerechten Ertragsregulierungsmaßnahmen zurückzuführen ist. Dem im Zuge der Lese (relevante Frühlesen datieren im Burgenland bereits in der ersten August-Hälfte) laufend gegebenen und bemerkenswert raschen Fortschritt der physiologischen Reife war in der Kellerwirtschaft vielfach durch Bedachtnahme auf eine weitgehende Erhaltung der nativen Säure zu entsprechen, wobei den jeweils erzielbaren Zuckergehalten im Traubenmaterial eine eher zweitrangige Bedeutung unterlegt werden mußte. Wegen der trotz entsprechender Vorkehrungen häufig geringen Säuregehalte des Lesegutes (insbes. in Verbin-

dung mit dem tendenzmäßigen Überhang an Weinsäure gegenüber Äpfelsäure) sind Probleme mit der physikalisch-chemischen und mikrobiologischen Stabilisierung der Weine verstärkt zu registrieren, was durch die gleichzeitig auch oft massive Fäulnis der Trauben das Gefahrenpotential bezüglich Qualitätsbeeinträchtigungen von Weinen wesentlich erhöht. Im Falle einer sachgerechten Verarbeitung des Lesegutes konnten im Weißweibereich fruchtig aromatische, eher wenig gehaltvolle („schlanke“) und trotz vergleichsweise hoher Alkoholgehalte bemerkenswert leicht trinkbare Produkte in relativ großen Mengen erzielt werden. Im Falle einer sachgerechten Ertragsregulierung in Verbindung mit der Aussonderung der gefaulten Lesegutanteile sind häufig auch besonders zufriedenstellende Rotweine zu registrieren, die in qualitativer Hinsicht Anlaß zu großen Erwartungen geben können. Demgegenüber sind die mit Fäulnis und/oder geringem Säuregehalt des Lesegutes verbundenen weintechnologischen Probleme stark verbreitet und erfordern eine besonders sachgerechte und aufwendige Kellerwirtschaft sowie die Beachtung einer rigorosen Hygiene. Insbesondere muß daher mit einem verstärkten Aufkommen von übermäßig oxydierten bzw. instabilen und wenig lagerfähigen Weinen sowie mit Beeinträchtigungen in Richtung fauliger und dumpfer Fehltöne gerechnet werden. Als Besonderheit des Jahrganges 1999 ist ähnlich wie im Vorjahr das gehäufte Auftreten von Gärstörungen (vor allem Verzögerungen des Gärbeginnes und Stillstand der Gärung bei extremen Überhängen an Fructose bzw. einem Mangel an Glucose), eines bakteriellen Abbaues der Äpfelsäure bereits während der Gärung sowie von Beeinträchtigungen durch „Essigstich“ und „Milchsäurestich“ hauptsächlich im Rotweibereich festzuhalten. Es zeigen sich auch im Normalweibereich (Tabellen 1 und 2) die klassischen analytisch faßbaren Symptome eines Fäulnisbefalles (d.s. insbesondere vergleichsweise hohe Glycerin-, Gerbstoff- und Extraktgehalte, eine deutliche Anwesenheit von Glucosäure, Instabilität im SO₂-Komplex, Hochfärbigkeit der Weißweine, relativ geringe und zu Brauntönen neigende Farbtintensitäten bei Rotweinen). Desgleichen sind Beeinträchtigungen durch Bockser relativ häufig anzutreffen. Daraus ergibt sich die kellerwirtschaftliche Notwendigkeit zur verbreiteten Behandlung von Wein mit Kupfersulfat und/oder mit noch eingeschränkt zugelassenen, aber vom technologischen Standpunkt unverzichtbaren Silberchlorid-Präparaten, weshalb auch mit einem vermehrten Anfall von unsachgemäß mit Kupfer, Silber und u.U. mit Gelbem Blutlaugensalz be-

handelten bzw. solcherart kontaminierten Weinen zu rechnen ist. Demgegenüber kann den in der Vergangenheit gegebenen unsachgemäßen Entsäuerungsmaßnahmen beim Weinjahrgang 1999 eine eher geringe Bedeutung zugeordnet werden. Als besonderes Phänomen des Prädikatsweinjahrganges 1999 sind die im Bereich ab „Beerenauslese (≥ 25 °KMW)“ nur auf eine massive Edelfäule zurückzuführenden Lesegutgradationen festzuhalten, weshalb auch die kostmäßige Eigenart diesbezüglich geprägt und in quasi „klassischer“ Form die Qualität dieser Prädikate bestimmt wird.

Demgegenüber sind auch im Spät- und Auslesebereich häufig Produkte aus gefaultem Lesegut anzutreffen, wobei sich diese Beschaffenheit des Traubenmaterials in eher bescheidenen bzw. beeinträchtigten Weinqualitäten manifestiert. Als besondere Charakteristik des Jahrganges 1999 ist auf das bei hochgradigen Produkten in bemerkenswerter Häufigkeit festzustellende eher fructophile bzw. dazu angenäherte Gärverhalten der nativen Mikroorganismenflora hervorzuheben (siehe Proben Nr. 671, 233, 222, 258, 237, 245, 224, 225, 210 und 259 in Tabelle 3).

Der in Beziehung zum Mostgewicht (nicht zuletzt aufgrund des verbreiteten Mangels an Säuren und Extraktsubstanzen) verhältnismäßig hohe Anteil des nativen Zuckers läßt für den Jahrgang 1999 eine besondere Tendenz zu hohen Alkoholausbeuten bzw. Alkoholgehalten der fertigen Weine erkennen. Diese Gegebenheiten werden durch die in der Kellerwirtschaft wieder verstärkt propagierten kühlen bzw. temperaturgesteuerten Vergärungen noch wesentlich verstärkt. Demzufolge sind daher im Falle von nativen Ausgangsmostgewichten und/oder Aufbesserungen auf 19 Grad Klosterneuburger Mostwaage (°KMW) vor allem bei Weißweinen Alkoholgehalte im Bereich von weit über 13 Vol.% keineswegs selten festzustellen (siehe Tabellen 1 bis 3). Die seit dem Inkrafttreten des Österreichischen Weingesetzes 1999 für Land- und Qualitätsweine als über einem Gesamtalkoholgehalt (%vol) in direkter Verbindung mit dem Ausgangsmostgewicht (°KMW = „Grade Klosterneuburger Mostwaage“) festgelegte Aufbesserungs (Anreicherungs)-Höchstgrenze

für Weiß- und Roséweine „12,8%-vol. (19°KMW)“ und für Rotweine „13,6%-vol. (20°KMW)“

stellt wegen der begrifflich nicht gegebenen Deckungsgleichheit bzw. wegen des Fehlens eines starren Zusammenhanges zwischen „Gesamtalkohol“ (im fertigen Wein) und „°KMW“ (im Most) eine nicht nachvollziehbare Regelung dar. Von rechtlichen Überlegungen abgesehen (bei „Landwein“ kann im Sinne des EU-Wein-

rechtes eine Legitimierung für eine solche Festlegung nicht erschlossen werden) ist auch im Falle der Einhaltung der bei 19 bzw. 20 °KMW vorgesehenen Aufbesserungsgrenzen mit deutlichen Überschreitungen der für „Gesamtalkohol“ normierten Höchstwerte (12,8 % vol. bzw. 13,6 % vol.) zu rechnen (siehe auch Tabellen 1 bis 3). Diesbezüglich sind auch die im Bereich der Rotweinerzeugung im Wege einer Maischegärung grundsätzlich gegebenen meßtechnischen Unsicherheiten bezüglich der Erfassung des Mostgewichtes und der praktischen Ausführung der Lesegutaufbesserung zu berücksichtigen. Eine begriffliche Gleichsetzung von „natürlichem Alkohol“ und „Gesamtalkohol“ sowie eine ausdrücklich nur für die Ermittlung des „natürlichen Alkoholgehaltes“ aus den „Graden Klosterneuburger Mostwaage“ vorgesehene tabellarische Auflistung auch für eine deckungsgleiche Verbindung zwischen „Gesamtalkohol“ und „Mostgewicht“ kann nicht vorgenommen werden (8, 9, 10, 11).

Die Arbeiten über die Erhebung der von der Traube herrührenden Kupferkonzentrationen wurden auch an authentischen Weinen des Jahrganges 1999 fortgesetzt und dabei die in den vorhergehenden Jahren festgestellten Sachverhalte bestätigt. Ferner wurden die Calcium- und Magnesiumgehalte bei Weinen des Jahrganges 1999 geprüft und dabei erwartungsgemäß eine gegenüber den früheren Erhebungen (siehe insbesondere die Veröffentlichungen in „Mitteilungen Rebe und Wein“ X.-XVI. Jahrgang, 1960-1966) im wesentlichen unveränderte Situation festgestellt. Auch danach muß ebenso wie in den vorhergehenden Jahren der in der Weinverordnung 1992 i.d.z.g.F. nunmehr mit 220 mg/l festgelegte Höchstwert für Calcium vor allem im Normalweinbereich unzweifelhaft als überhöht beurteilt werden. Aus Aktualitätsgründen wurden beim Weinjahrgang 1999 wieder schwerpunktmäßig auch die Eisen-, Zink-, Aluminium- und Chloridgehalte geprüft und eine gegenüber früheren Erhebungen (4, 5, 6, 7) weitgehend unveränderte Situation festgestellt.

Der Weinjahrgang 1999 wird auch durch eine bemerkenswerte Häufigkeit von Weinen geprägt, wo im Falle einer geringen Restüße bzw. weitgehender Vergärung der nach TABARIÉ berechnete Wert an Gesamt-Trockenextrakt deutlich unter dem gravimetrisch ermittelten Gehalt angesiedelt ist. Dieses aus fachlicher Sicht keinesfalls überraschende Phänomen läßt bezüglich weitgehend durchgegorener Weine die grundlegende Untauglichkeit des solcherart nach Tabarié berechneten Wertes für mengenmäßige Bilanzierungen im Extraktkomplex wiederum deutlich erkennen, was im Zuge ei-

ner in vielschichtiger Weise dringend notwendigen Überarbeitung der Analysenmethoden-Verordnung (EWG Nr. 2676/90 der Kommission vom 17.9.1990 i.d.g.F.) eine entsprechende Berücksichtigung finden sollte [siehe dazu auch die vom O.I.V. und in Österreich zur Bestimmung des Extraktgehaltes referenzmäßig vorgesehenen Methoden (12, 13)].

Der Weinjahrgang 1999 muß somit in der Gesamtheit gesehen als keineswegs unproblematisch eingestuft werden und stellt an die Kellerwirtschaft äußerst hohe Anforderungen. Bei der Herstellung und Beurteilung der Weine des Jahrganges 1999 sind die skizzierten Besonderheiten zu berücksichtigen, wozu die vorliegenden Untersuchungsergebnisse als Entscheidungshilfe dienen sollen.

Literatur

- (1) SCHNEYDER, J. 1960. Analysen von Naturweinen des Jahrganges 1959. Mitt. Klosterneuburg 10A: 124-129
- (2) KAIN, W. und LANGER, I. 1973. Analysen authentischer Weine des Jahrganges 1972. Mitt. Klosterneuburg 23: 37-44
- (3) SCHNEYDER, J. und WURZINGER, A. 1980. „Farbtiefe (520 nm)“. Konventionmethode für die Erfassung des Farbgehaltes von Verschnittrotweinen. Mitt. Klosterneuburg 30: 244-246
- (4) WURZINGER, A., KOHLHUBER, S. und BANDION, F. 1992. Zur Beurteilung des Chloridgehaltes in österreichischen Weinen. Mitt. Klosterneuburg 42: 10-12
- (5) NETZER, M., MÜLLER, E. und BANDION, F. 1992. Zur Bestimmung und Beurteilung des Eisengehaltes in Wein. Der Winzer 48(2): 9-11
- (6) NETZER, M., VALENTA, M., HEILL, K. und BANDION, F. 1992. Zur Bestimmung und Beurteilung des Zinkgehaltes in Wein. Der Winzer 48(12): 10-11
- (7) HEILL, K., NETZER, M. und BANDION, F. 1997. Zur Bestimmung und Beurteilung von Aluminium in Wein, Traubenmost und weinhaltigen Getränken. Mitt. Klosterneuburg 47: 159-163
- (8) Österreichisches Weingesetz 1999. insbes. § 2 Abs. 2 lit. 8, § 4 Abs. 2 und Anlage 1. - BGBl. I/141 vom 23.7.1999
- (9) Verordnung (EWG) Nr. 822/87 des Rates vom 16.3.1987 i.d.z.g.F.; insbes. Artikel 18, 19 und Anhang II
- (10) BRUSTBAUER, K. und MRAZ, H. Das österreichische Weingesetz und seine praktische Anwendung (insbes. Kommentar zu § 4 und Vorwort). Stand 10.10.1999. - Wien: Juridica, 1999
- (11) BANDION, F. 1979. Zur Definition der Grade Klosterneuburger Mostwaage, ihrer Bestimmung in Traubenmost und Traubenmaische sowie ihre Berechnung aus Weininhaltsstoffen. Mitt. Klosterneuburg 29: 74-80
- (12) Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts. Paris: O.I.V., 1990 i.d.g.F.
- (13) Österreichische Methodenverordnung BGBl.Nr. 495/1989 i.d.z.g.F. in Verbindung mit dem Methodenbuch für Weinanalysen in Österreich. - Wien: Komo-Sofortdruck, 1979 i.d.g.F.

Manuskript eingelangt am 28. April 2000

Tabelle 1:
Traubenproben Jahrgang 1999

Analysen- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft	MOST		WEIN																
			Mostgewicht Aus- gangs- wert °KMW	Auf- besserung auf °KMW	Titrierbare Säure Aus- wert g/l ¹⁾	WEIN Säure Ent- säuerung auf g/l ¹⁾	Alko- holge- halte Dichte halt 20°/20° Vol. % g/l ²⁾	Extrakt g/l ²⁾	Zucker g/l ²⁾	Titrir- bare Säure g/l ¹⁾	Flüch- tige Säure g/l ³⁾	Asche g/l	Wein- säure g/l	P ₂ O ₅ g/l	Glucon- säure g/l	Glycerin g/l	Gerb- stoffe als Gallus- säure g/l	Na - mg/l			
1. BURGENLAND																					
A.) NEUSIEDLERSEE																					
Frühlese																					
Weißweine																					
900	18.Aug.	<i>Bovier,</i> <i>Apetlon</i>	12,8	-	8,6	-	0,9962	8,5	20,4	1,5	7,9	0,2	1,34	3,2	0,12	<0,1	6,2	0,15	-	5	
901	18.Aug.	<i>Bovier,</i> <i>Podersdorf</i>	14,0	17,4	8,4	-	0,9968	11,5	29,6	11,7	7,9	0,2	1,27	2,4	0,10	-	5,6	0,16	-	7	
902	24.Aug.	<i>Bovier,</i> <i>Apetlon</i>	15,2	18,6	7,8	-	0,9921	12,7	22,4	4,0	6,2	0,2	1,64	1,5	0,13	-	6,4	0,20	-	6	
905	31.Aug.	<i>Müller-Thurgau,</i> <i>Podersdorf</i>	13,2	16,6	7,6	-	0,9924	11,1	18,5	1,6	6,8	0,3	1,49	2,6	0,20	-	6,2	0,16	-	<5	
906	31.Aug.	<i>Müller-Thurgau,</i> <i>Podersdorf</i>	11,7	-	8,3	-	0,9981	7,4	20,7	0,8	7,2	0,6	2,15	1,6	0,21	1,81	6,0	0,30	-	<5	
907	9.Sep.	<i>Goldburger,</i> <i>Weiden/See</i> ⁸⁴⁾	14,4	17,8	10,3	9,0	0,9948	11,6	25,7	0,7	7,5	0,4	2,88	1,6	0,18	0,97	9,0	0,26	-	5	
908	9.Sep.	<i>Goldburger,</i> ⁸⁴⁾ <i>Weiden/See</i>	11,9	-	11,1	-	0,9986	7,3	21,1	0,6	9,5	0,3	1,70	3,3	0,11	0,80	5,9	0,19	-	<5	
Rotweine																					
903-R	24.Aug.	<i>Zweigelt,</i> <i>Illmitz</i>	13,6	ca.	17,0	10,3	8,5	0,9933	11,1	20,9	0,9	6,7	0,2	2,14	1,8	0,11	-	7,2	0,88	37	<5
904-R	24.Aug.	<i>Zweigelt,</i> <i>Illmitz</i>	13,2	ca.	16,6	12,2	9,0	0,9949	10,6	23,1	0,7	6,7	0,3	3,21	1,3	0,18	-	7,5	0,90	34	<5
909-R	9.Sep.	<i>Zweigelt,</i> <i>Pamhagen</i>	13,2	ca.	16,6	9,6	-	0,9947	10,8	25,0	0,8	9,3	0,4	1,72	3,4	0,05	0,46	9,7	0,46	27	<5
Normallese																					
Weißweine																					
614	19.Sep.	<i>Muskat Ottonel,</i> <i>Illmitz,</i> ⁴²⁾⁸⁴⁾	15,6	19,0	5,4	-	0,9935	12,9	26,9	2,8	5,8	0,9	2,14	1,2	0,23	0,97	11,2	0,32	-	5	

615	19.Sep.	<i>Scheubebe</i> , Illmitz, ⁴²⁾⁽⁸⁴⁾	18,2	-	8,7	-	0,9951	12,3	28,0	5,6	7,8	0,6	2,29	1,5	0,29	-	8,0	0,32	-	<5
600	22.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Mönchhof ⁴²⁾	16,5	19,0	7,9	-	0,9965	13,0	35,1	2,0	7,3	0,6	1,74	1,7	0,16	2,52	16,7	0,30	-	5
601	22.Sep.	<i>Scheubebe</i> , Mönchhof ⁴²⁾⁽⁸⁴⁾	14,0	17,4	8,7	-	0,9917	11,7	18,6	0,6	7,4	0,2	1,48	2,2	-	-	6,0	-	-	<5
612	22.Sep.	<i>Grüner Veltliner</i> , Weiden/See ⁴²⁾⁽⁸⁴⁾	17,3	-	6,4	-	0,9941	12,1	24,6	0,8	6,4	0,3	1,90	2,9	0,18	0,39	10,1	0,24	-	<5
613	22.Sep.	<i>Neuburger</i> , Weiden/See ⁸⁴⁾	16,7	19,0	8,0	-	0,9950	12,2	29,4	1,4	7,5	0,4	1,99	2,1	0,28	0,97	11,6	0,28	-	<5
628	22.Sep.	<i>Neuburger</i> , Gols ⁸⁴⁾	17,9	-	7,4	-	0,9957	11,6	30,1	1,3	7,4	0,7	1,89	1,7	0,27	1,25	14,0	0,30	-	<5
605	23.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Halbturn ⁷⁶⁾⁽⁸⁴⁾	17,3	-	7,2	-	0,9947	12,0	28,8	1,2	7,1	0,6	1,50	2,4	0,21	0,96	12,4	0,30	-	<5
608	25.Sep.	<i>Muskat Ottonel</i> , Andau ⁸⁴⁾	17,3	-	4,6	-	0,9933	11,8	25,1	0,4	4,9	1,0	1,94	1,4	0,25	0,29	12,2	0,25	-	11
609	25.Sep.	<i>Chardonnay</i> , Andau	17,9	-	7,2	-	0,9919	12,6	20,7	0,7	4,7	0,3	2,35	1,1	0,22	-	6,7	0,29	-	5
617	25.Sep.	<i>Welschriesling</i> , Pamhagen ⁴²⁾	14,0	17,4	6,7	-	0,9910	11,9	17,9	0,7	5,9	0,3	1,46	2,1	0,18	-	7,2	0,23	-	<5
618	25.Sep.	<i>Grüner Veltliner</i> , Pamhagen	15,6	19,0	6,5	-	0,9909	13,3	21,0	1,1	6,1	0,5	1,48	2,1	0,14	0,13	9,1	0,24	-	5
623	30.Sep.	<i>Welschriesling</i> , Jois ⁴²⁾	13,6	17,0	9,2	-	0,9957	10,7	25,3	6,5	8,0	0,4	1,59	2,8	0,13	-	6,4	0,21	-	<5
621	30.Sep.	<i>Neuburger</i> , Jois ⁴²⁾	18,6	-	7,5	-	0,9945	12,8	29,1	1,8	6,4	0,4	2,17	1,2	0,31	0,60	11,4	0,29	-	<5
622	30.Sep.	<i>Grüner Veltliner</i> , Jois ⁴²⁾	16,7	19,0	6,9	-	0,9909	13,4	20,0	0,6	6,0	0,3	1,67	2,5	0,18	-	7,1	0,24	-	<5
604	7.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Mönchhof ⁴²⁾⁽⁸⁴⁾	16,0	19,0	5,3	-	0,9918	13,2	23,4	3,7	5,2	0,4	1,73	1,3	0,21	-	7,4	0,24	-	<5
616	13.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Illmitz ⁴²⁾	16,1	19,0	6,1	-	0,9898	13,4	18,8	0,7	6,5	0,3	1,55	1,6	0,19	-	6,7	0,25	-	6
Rotweine																				
619-R	25.Sep.	<i>Blaufränkisch</i> , Pamhagen ⁴²⁾⁽⁸⁴⁾	14,8	ca. 18,2	8,2	-	0,9927	12,6	23,7	2,2	6,7	0,3	2,21	2,2	0,30	-	8,0	0,68	23	<5
620-R	25.Sep.	<i>Zweigelt</i> , Pamhagen ⁴²⁾⁽⁸⁴⁾	17,1	-	6,5	-	0,9957	11,0	27,8	1,5	6,5	0,7	2,28	1,9	0,27	0,74	12,6	0,60	36	<5
606-R	27.Sep.	<i>Zweigelt</i> , Halbturn ³⁶⁾⁽⁴²⁾	17,1	-	7,3	-	0,9950	11,3	26,3	0,8	6,8	1,8	1,96	1,6	0,25	0,71	11,3	0,82	46	<5
607-R	27.Sep.	<i>Blaufränkisch</i> , Halbturn ⁴²⁾	16,7	ca. 20,0	9,8	-	0,9931	13,5	29,0	1,4	7,2	0,7	2,12	1,6	0,25	0,44	12,0	0,94	43	<5
625-R	27.Sep.	<i>Blaufränkisch</i> , Gols ⁴²⁾	17,5	-	10,2	-	0,9953	11,7	28,3	1,8	6,7	0,7	2,50	1,5	0,35	0,57	10,7	1,02	38	<5

Tabelle 1 (Fortsetzung):
Traubenproben Jahrgang 1999

Analyse- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft	MOST		WEIN				Asche	Flüch- tige Säure	Titrier- bare Säure	Zucker	Extrakt	Wein- säure	P ₂ O ₅ säure	Glucon- säure	Glycerin	Gerb- stoffeals Gallus- säure	FT ⁽⁺⁾ Na	
			Mostgewicht Aus- wert	°KMW	Titrierbare Säure	Alko- holge- halt	Relative Dichte	20°/20° Vol. %												g/l ⁽¹⁾
603-R	11.Okt.	<i>Cabernet Sauvignon</i> , Mönchhof ⁴²⁾	17,7	-	6,2	-	0,9947	11,5	25,6	1,6	5,8	0,3	2,83	1,0	0,21	<0,1	8,1	1,18	59	<5
626-R	11.Okt.	<i>Cabernet Sauvignon</i> , Gols ⁴²⁾	16,5	ca.	19,9	-	0,9922	13,4	25,0	2,0	6,8	0,4	1,87	1,7	0,21	<0,1	8,5	1,26	81	5
627-R	11.Okt.	<i>Merlot</i> , Gols ⁴²⁾	18,2	-	6,5	-	0,9939	12,2	25,6	1,7	6,5	0,4	2,23	1,7	0,21	0,14	8,5	1,22	65	5
B.) NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND																				
Normallese																				
Weißweine																				
660	22.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , St. Margarethen ⁷⁶⁾⁸⁴⁾	13,6	17,0	7,2	-	0,9961	10,8	28,6	0,8	7,0	0,8	1,87	1,9	0,21	1,86	13,1	0,25	-	<5
675	28.Sep.	<i>Neuburger</i> , Purbach ⁴²⁾	17,5	-	6,5	-	0,9913	12,5	20,0	0,6	6,9	0,3	1,41	2,0	0,18	-	6,6	0,23	-	<5
664	28.Sep.	<i>Muskat Ottonel</i> , Mörbisch ²²⁾⁴²⁾⁶³⁾	14,0	17,4	4,7	-	0,9913	13,0	22,5	1,2	4,3	1,1	2,15	0,9	0,41	0,72	11,0	0,36	-	12
668	28.Sep.	<i>Grüner Veltliner</i> , Großhöflein ⁴²⁾¹⁰⁰⁾	16,1	19,0	6,8	-	0,9904	13,1	18,9	0,7	6,8	0,3	1,46	3,1	0,18	-	6,4	0,25	-	<5
669	28.Sep.	<i>Grüner Veltliner</i> , Großhöflein ⁴²⁾	14,8	18,2	6,8	-	0,9913	12,2	18,5	0,5	6,4	0,2	1,60	2,7	0,11	-	5,9	0,22	-	<5
651	28.Sep.	<i>Sauvignon blanc</i> , Eisenstadt ⁴²⁾	13,6	17,0	8,1	-	0,9951	10,2	22,6	1,0	7,4	0,4	1,53	3,2	0,16	1,35	7,6	0,31	-	<5
653	29.Sep.	<i>Chardonnay</i> , Eisenstadt ⁴²⁾	17,3	-	8,1	-	0,9955	11,2	26,8	1,2	6,5	0,5	2,68	1,0	0,15	1,04	8,8	0,29	-	<5
676	29.Sep.	<i>Welschriesling</i> , Schützen/Geb. ⁴²⁾	15,2	18,6	7,2	-	0,9922	12,1	19,0	0,6	6,2	0,2	1,97	1,5	0,26	-	6,0	0,23	-	<5
656	30.Sep.	<i>Neuburger</i> , Eisenstadt ⁴²⁾	15,0	18,4	7,6	-	0,9919	12,6	21,0	5,4	6,4	0,3	1,37	2,0	0,25	-	5,8	0,28	-	<5
673	30.Sep.	<i>Chardonnay</i> , St. Georgen ⁴²⁾	16,7	19,0	9,1	-	0,9921	13,8	26,1	1,1	7,7	0,5	1,65	1,8	0,28	0,56	10,2	0,32	-	<5
662	30.Sep.	<i>Grüner Veltliner</i> , St. Margarethen ⁴²⁾	14,6	18,0	6,5	-	0,9910	12,5	19,3	0,4	5,4	0,3	1,42	1,3	0,20	-	7,4	0,25	-	<5
672	3.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Donnerskirchen ⁸⁴⁾	17,5	-	7,5	-	0,9978	11,1	32,0	1,5	7,7	0,7	2,77	1,5	0,36	1,49	13,1	0,30	-	<5

667	6. Okt.	<i>Welschriesling</i> , Großhöllein ^{22),(42),(63),(84)}	13,6	17,0	7,4	-	0,9909	11,8	17,2	0,4	4,4	0,4	1,34	1,6	0,18	-	7,2	0,21	-	5	
670	6. Okt.	<i>Welschriesling</i> , Donnerskirchen ^{42),(84)}	16,7	19,0	8,6	-	0,9948	12,9	30,9	2,1	8,2	0,5	1,91	1,8	0,20	1,73	12,6	0,26	-	<5	
665	6. Okt.	<i>Welschriesling</i> , Mörbisch ^{22),(42)}	15,4	18,8	6,3	-	0,9915	12,7	21,0	0,4	3,8	0,3	2,17	1,2	0,31	-	6,8	0,28	-	6	
659	14. Okt.	<i>Welschriesling</i> , Oggau ⁴²⁾	18,6	-	8,0	-	0,9925	13,2	24,8	1,4	7,7	0,4	1,54	1,6	0,23	0,75	8,8	0,24	-	5	
655	18. Okt.	<i>Welschriesling</i> , Eisenstadt ⁴²⁾	14,4	17,8	6,4	-	0,9906	12,6	17,6	0,5	6,8	0,3	1,25	2,6	0,21	-	6,1	0,23	-	5	
654	18. Okt.	<i>Weißer Riesling</i> , Eisenstadt ⁴²⁾	18,6	-	6,5	-	0,9930	13,2	26,3	1,5	6,8	0,6	1,79	1,1	0,20	0,86	10,3	0,28	-	8	
Rotweine																					
679-R	29. Sep.	<i>Zweigelt</i> , Rust ⁴²⁾	17,1	-	7,4	-	0,9953	11,0	26,4	1,4	5,6	0,7	1,95	1,2	0,24	0,56	10,8	0,80	44	<5	
683-R	29. Sep.	<i>Zweigelt</i> , Pöttelsdorf ⁷⁵⁾	15,2	ca.	18,6	7,4	-	0,9922	12,4	22,2	0,8	6,4	0,4	1,64	1,8	0,14	0,16	8,9	1,18	46	<5
663-R	30. Sep.	<i>Blaufränkisch</i> , St. Margarethen ⁴²⁾	14,8	ca.	18,2	9,1	-	0,9952	10,8	25,1	1,2	8,0	0,6	1,83	2,6	0,21	0,12	10,0	0,58	29	<5
666-R	6. Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Großhöllein ⁴²⁾	16,3	ca.	19,7	9,4	-	0,9932	12,7	25,6	1,9	6,7	0,7	2,09	0,9	0,18	0,35	9,2	0,83	25	<5
661-R	11. Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , St. Margarethen	15,6	ca.	19,0	8,0	-	0,9923	12,9	23,3	2,4	7,7	0,3	1,69	2,1	0,33	-	7,8	0,90	40	<5
681-R	11. Okt.	<i>Zweigelt</i> , Zagersdorf ⁷⁵⁾	16,0	ca.	19,4	7,2	-	0,9937	12,6	26,7	2,2	7,6	0,5	1,62	1,8	0,23	1,32	10,1	1,09	50	<5
678-R	14. Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Zemendorf ⁴²⁾	16,0	ca.	19,4	8,8	-	0,9942	13,0	29,2	4,7	7,9	0,5	1,66	2,5	0,35	<0,1	9,8	1,30	55	<5
682-R	14. Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Pöttelsdorf ⁴²⁾	16,7	ca.	20,0	7,6	-	0,9919	13,2	23,5	1,7	6,8	0,4	1,77	1,4	0,29	0,14	8,4	0,96	42	<5
652-R	18. Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Eisenstadt ⁴²⁾	16,0	ca.	19,4	6,9	-	0,9931	12,6	23,9	1,7	7,4	0,4	1,95	2,2	0,18	-	7,5	0,98	44	<5
657-R	18. Okt.	<i>Cabernet Sauvignon</i> , Eisenstadt ⁴²⁾	17,3	-	5,6	-	0,9954	11,2	25,3	1,3	6,7	0,4	2,99	1,0	0,11	-	6,6	1,22	60	5	
658-R	18. Okt.	<i>Merlot</i> , Eisenstadt ⁴²⁾	16,7	ca.	20,0	6,0	-	0,9925	13,6	25,8	1,8	6,6	0,4	2,25	1,2	0,19	0,18	8,6	1,00	49	6
677-R	18. Okt.	<i>Cabernet Sauvignon</i> , Schützen am Gebirge ⁴²⁾	17,1	-	7,5	-	0,9944	11,4	24,0	1,3	7,3	0,4	2,63	1,4	0,20	-	7,2	1,00	52	5	
Roséwein																					
674-R	7. Okt.	<i>Blauer Burgunder</i> , Purbach ^{42),(83)}	18,8	-	8,8	-	0,9943	12,5	26,9	1,8	6,7	0,5	2,82	0,6	0,20	0,32	9,0	0,72	10	<5	

Tabelle 1 (Fortsetzung):
Traubenproben Jahrgang 1999

Analyse- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft	MOST		WEIN		Extrakt	Zucker	Titrir- bare Säure	Flüch- tige Säure	Asche	Wein- säure	P ₂ O ₅	Glucon- säure	Glycerin	Gerb- stoffeals Gallus- säure	FT.+) Na			
			Mosgewicht	Aus- gang- wert	°KMW	Titrierbare Säure												Alko- holge- halt	Rela- tive Dichte	20°/20° Vol. %
C.) MITTELBURGENLAND																				
Normallese																				
Weißweine																				
816	3.Okt.	<i>Weißer Burgunder</i> , Deutschkreutz	15,0	18,4	7,8	-	0,9930	12,5	25,5	1,7	7,9	0,7	1,28	2,7	0,12	0,83	11,0	0,22	-	<5
825	7.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Deutschkreutz	15,4	18,8	7,9	-	0,9905	13,0	19,5	0,5	6,6	0,3	1,34	1,9	0,16	-	7,1	0,26	-	<5
Rotweine																				
809-R	28.Sep.	<i>Zweigelt</i> , Neckenmarkt ⁸⁴⁾	15,8	ca. 19,2	7,6	-	0,9939	12,9	29,4	1,2	7,2	0,9	1,51	1,4	0,18	0,90	13,7	0,58	33	<5
826-R	28.Sep.	<i>Zweigelt</i> , Lutzmannsburg ³³⁾⁽⁴²⁾⁽⁸⁴⁾	15,2	ca. 18,6	8,7	-	0,9952	12,3	29,7	1,3	8,3	0,7	1,88	2,1	0,36	0,98	13,8	0,70	38	<5
837-R	30.Sep.	<i>Zweigelt</i> , Horitschon	16,0	ca. 19,4	8,2	-	0,9927	12,9	24,3	1,3	7,2	0,4	1,84	2,5	0,22	0,26	8,6	1,16	67	<5
819-R	4.Okt.	<i>Zweigelt</i> , Deutschkreutz	15,6	ca. 19,0	7,1	-	0,9946	12,6	30,1	1,5	7,0	0,7	2,04	1,7	0,27	0,40	12,6	0,98	64	<5
814-R	6.Okt.	<i>Zweigelt</i> , Neckenmarkt ⁴²⁾⁽⁸⁴⁾	15,0	ca. 18,4	7,7	-	0,9922	12,3	21,9	1,3	6,3	0,4	1,56	2,0	0,11	-	7,6	1,04	45	<5
822-R	6.Okt.	<i>Blauer Burgunder</i> , ³³⁾⁽⁷⁵⁾ Lutzmannsburg	16,3	ca. 19,7	8,3	-	0,9916	13,2	23,2	1,2	7,3	0,5	1,36	2,4	0,23	0,27	8,8	0,75	28	<5
841-R	6.Okt.	<i>Blaufänkisch</i> , ³³⁾ Lutzmannsburg	15,0	ca. 18,4	9,8	-	0,9926	12,1	22,2	1,6	7,8	0,5	1,40	2,8	0,14	-	7,4	0,78	39	<5
807-R	7.Okt.	<i>Blaufänkisch</i> , ⁴²⁾ Deutschkreutz	16,0	ca. 19,4	8,3	-	0,9928	12,7	23,5	1,9	7,6	0,4	1,97	2,4	0,20	-	7,4	0,96	44	<5
834-R	7.Okt.	<i>Blaufänkisch</i> , Neckenmarkt	18,0	-	6,6	-	0,9942	12,5	26,5	4,0	7,5	0,5	1,87	2,2	0,39	0,44	8,4	1,36	63	<5
813-R	7.Okt.	<i>Blaufänkisch</i> , ⁷⁵⁾ Horitschon	15,2	ca. 18,6	8,9	-	0,9934	11,9	22,7	2,0	7,8	0,5	1,56	2,6	0,23	-	7,4	0,90	40	<5
839-R	7.Okt.	<i>Blaufänkisch</i> , Strebersdorf ⁸⁴⁾	15,6	ca. 19,0	11,7	-	0,9940	12,2	25,4	2,0	8,5	0,4	1,69	2,6	0,19	-	8,0	1,04	41	<5

811-R	12.Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Horitschon ⁷⁵⁾	13,8	ca.	17,2	9,0	-	0,9952	10,9	24,9	2,2	8,4	0,5	1,54	2,7	0,25	0,14	8,3	0,66	24	<5
800-R	19.Okt.	<i>Cabernet Sauvignon</i> , Deutschkreutz ³³⁾⁴⁵⁾	16,7	ca.	20,0	8,7	-	0,9924	13,4	25,4	1,5	7,0	0,4	2,25	1,6	0,14	<0,1	8,2	1,22	64	<5
827-R	24.Okt.	<i>Merlot</i> , Horitschon	15,2	ca.	18,6	6,8	-	0,9932	12,3	23,9	1,9	6,0	0,3	2,26	1,2	0,26	<0,1	8,0	0,78	36	<5
804-R	25.Okt.	<i>Cabernet Sauvignon</i> , Deutschkreutz ⁵³⁾⁴²⁾⁷²⁾	16,3	ca.	19,7	8,4	-	0,9919	13,7	24,7	1,7	7,5	0,4	2,16	1,7	0,34	<0,1	8,3	1,26	68	<5
D.) SÜDBURGENLAND																					
Normallese																					
Weißweine																					
860	9.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Rechnitz ³³⁾⁸⁸⁾	14,8		18,2	7,7	-	0,9912	12,6	19,5	0,7	6,8	0,3	1,57	1,7	0,24	-	6,2	0,22	-	<5
863	9.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Rechnitz ³³⁾⁸⁴⁾	15,4		18,8	7,3	-	0,9911	12,5	18,6	0,4	6,6	0,2	1,31	3,4	0,12	-	6,6	0,18	-	<5
878	10.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Höll	18,4		-	5,6	-	0,9903	13,2	18,8	0,8	5,9	0,3	1,76	1,4	0,27	-	6,7	0,28	-	<5
Rotweine																					
883-R	4.Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Moschendorf	15,2	ca.	18,6	7,9	-	0,9923	12,6	22,2	1,1	7,6	0,3	1,57	2,5	0,17	-	7,4	0,93	50	<5
885-R	9.Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Deutsch Bieling ⁷⁵⁾	15,2	ca.	18,6	8,2	-	0,9947	12,3	28,2	4,8	8,3	0,5	1,72	2,5	0,38	0,23	9,3	0,84	34	<5
869-R	10.Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Deutsch Schützen	16,1	ca.	19,5	7,0	-	0,9921	13,0	23,1	1,3	7,2	0,5	1,45	2,4	0,15	0,10	9,0	0,75	34	<5
871-R	10.Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Deutsch Schützen	17,1		-	7,1	-	0,9941	11,6	23,7	1,7	6,9	0,5	1,85	2,3	0,27	0,15	8,1	0,92	52	6
874-R	17.Okt.	<i>Merlot</i> , Deutsch Schützen ⁷⁵⁾	17,9		-	6,6	-	0,9930	12,3	23,1	2,1	7,2	0,3	1,52	2,9	0,24	-	7,2	1,20	58	5
873-R	18.Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Deutsch Schützen	18,6		-	6,1	-	0,9936	12,6	25,7	2,4	7,3	0,4	2,18	1,8	0,41	0,30	8,0	1,24	62	<5
2. NIEDERÖSTERREICH																					
A.) THERMENREGION																					
Normallese																					
Weißwein																					
332	25.Sep.	<i>Neuburger</i> , Bad Fischau ⁸⁵⁾	14,8		18,2	8,7	-	0,9918	12,5	20,7	0,9	7,8	0,3	1,40	3,3	0,12	-	6,5	0,22	-	<5

Tabelle 1 (Fortsetzung):
Traubenproben Jahrgang 1999

Analyse- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft	MOST		WEIN		Titrierbare Säure g/l ⁽¹⁾	Alko- holge- halte % 20°/20°	Extrakt g/l ⁽²⁾	Zucker g/l ⁽²⁾	Titrir- bare Säure g/l ⁽¹⁾	Flüch- tige Säure g/l ⁽¹⁾	Asche g/l	Wein- säure g/l	P ₂ O ₅ g/l	Glucon- säure g/l	Glycerin g/l	Gerb- stoffeals Gallus- säure g/l	FT ⁽⁴⁾ Na	
			Mostgewicht Aus- wert °KMW	Auf- besserung auf °KMW	Titrierbare Aus- wert g/l ⁽¹⁾	Säure- Ent- säuerung auf g/l ⁽¹⁾														Rela- tive Dichte halt
315	5.Okt.	Weißer Burgunder, Baden ⁽⁴³⁾⁽⁸⁴⁾	17,5	-	8,9	-	0,9935	12,1	24,4	0,8	7,3	0,2	2,12	1,5	0,22	-	8,0	0,23	<5	
321	6.Okt.	Chardonnay, Baden ⁽⁴²⁾	18,5	-	7,6	-	0,9920	13,1	23,0	1,4	7,2	0,2	2,11	1,7	0,21	-	7,2	0,18	<5	
322	6.Okt.	Grüner Veltliner, Baden ⁽⁴²⁾	17,1	-	6,5	-	0,9931	11,8	22,0	3,2	6,6	0,2	1,61	2,4	0,20	-	6,4	0,23	<5	
301	7.Okt.	Neuburger, Traiskirchen ⁽⁴²⁾	17,5	-	9,6	-	0,9928	11,5	20,4	0,9	8,5	0,2	1,53	3,7	0,14	-	6,4	0,16	<5	
312	11.Okt.	Weißer Riesling, Traiskirchen ⁽⁴²⁾⁽¹⁰⁰⁾	18,0	-	10,3	-	0,9968	11,4	30,3	4,2	9,0	0,4	1,80	2,0	0,33	2,38	9,7	0,26	<5	
317	12.Okt.	Rotgipfler, Gumpoldskirchen ⁽²⁹⁾⁽⁴²⁾	-	-	9,1	-	0,9909	13,8	22,1	1,4	7,1	0,3	2,06	2,0	0,40	-	7,0	0,22	<5	
319	12.Okt.	Grüner Veltliner, Perchtoldsdorf ⁽⁴²⁾	16,5	-	6,4	-	0,9916	11,3	16,8	0,7	6,0	0,3	1,29	2,9	0,13	-	5,6	0,23	<5	
308	13.Okt.	Neuburger, Gumpoldskirchen ⁽⁴²⁾	18,5	-	8,0	-	0,9932	12,5	23,7	3,3	7,0	0,3	2,05	1,7	0,24	-	7,0	0,25	7	
318	19.Okt.	Zierfandler, Gumpoldskirchen ⁽²⁹⁾⁽⁴²⁾	-	-	9,1	-	0,9953	12,7	29,2	10,0	7,8	0,4	1,78	1,5	0,44	-	6,6	0,22	6	
320	19.Okt.	Weißer Riesling, Perchtoldsdorf ⁽⁴²⁾⁽¹¹⁷⁾	15,5	18,9	8,6	-	1,0010	11,8	40,7	23,9	7,1	0,4	1,16	3,0	0,21	-	5,5	0,19	<5	
Rotweine																				
307-R	27.Sep.	Blauer Portugieser, Tattendorf ⁽⁴²⁾⁽⁸⁴⁾⁽¹¹⁸⁾	17,1	-	9,5	-	0,9977	11,2	33,1	1,7	7,7	0,6	3,70	1,2	0,32	1,60	13,2	0,70	24	<5
310-R	29.Sep.	Blauer Portugieser, Günselsdorf ⁽⁹⁾	13,8	ca. 17,2	7,6	-	0,9953	11,6	28,1	1,0	5,7	1,1	3,00	0,6	0,20	0,70	12,2	0,68	25	<5
304-R	5.Okt.	Blauer Portugieser, Baden ⁽²²⁾⁽²⁸⁾⁽⁴³⁾⁽⁶³⁾⁽⁸⁴⁾	-	-	-	-	0,9976	9,5	27,2	1,2	4,2	0,9	3,57	1,0	0,34	0,21	10,6	0,83	21	5
305-R	6.Okt.	St. Laurent, Tattendorf ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽⁴³⁾⁽⁸⁴⁾⁽¹¹⁸⁾	16,7	ca. 20,0	5,6	-	0,9921	13,2	24,2	1,5	6,2	0,5	2,08	1,1	0,21	0,20	8,8	1,02	82	<5
303-R	12.Okt.	Zweigelt, Soos ⁽⁴³⁾⁽⁸⁴⁾	17,0	-	5,5	-	0,9948	11,4	26,3	1,5	6,4	0,3	1,70	2,0	0,15	0,16	9,7	0,94	57	<5
313-R	14.Okt.	Blauer Burgunder, Soos ⁽⁴³⁾	17,9	-	7,0	-	0,9957	11,8	27,9	1,6	7,8	0,4	3,11	2,3	0,22	-	7,8	1,38	97	5
306-R	20.Okt.	Merlot, Tattendorf ⁽³⁸⁾⁽⁴²⁾	17,9	-	8,2	-	0,9956	11,7	27,2	2,6	8,3	0,4	2,34	1,6	0,36	0,18	8,2	1,32	86	6

B) KREMSTAL

Weißweine

408	27.Sep.	Müller-Thurgau, Rohrendorf	14,8	18,2	6,8	-	0,9908	12,7	19,6	1,1	6,4	0,4	1,16	2,3	0,13	-	7,5	0,24	-	<5
405	13.Okt.	Grüner Veltliner, Krems	16,5	19,0	6,4	-	0,9898	13,3	19,6	1,0	5,7	0,3	1,33	2,3	0,15	-	7,1	0,25	-	<5
403	21.Okt.	Grüner Veltliner, Egelsee	17,7	-	7,7	-	0,9927	12,1	22,4	0,6	7,9	0,4	1,72	3,2	0,27	-	7,9	0,27	-	<5

Rotwein

407-R	24.Okt.	Cabernet franc, Rohrendorf ⁽⁸⁵⁾	18,6	-	6,3	-	0,9954	12,2	28,8	2,0	7,0	0,3	2,73	2,1	0,18	<0,1	8,1	1,32	97	<5
-------	---------	---	------	---	-----	---	--------	------	------	-----	-----	-----	------	-----	------	------	-----	------	----	----

C) KAMPTAL

Weißweine

430	30.Sep.	Neuburger, ⁷⁵⁾ Engabrunn	17,8	-	8,8	-	0,9918	12,1	20,1	0,6	6,8	0,3	1,40	2,8	0,11	-	7,4	0,20	-	<5
433	13.Okt.	Sauvignon blanc, Langenlois ⁴⁵⁽⁶⁵⁾	16,2	19,0	7,8	-	0,9907	13,1	20,1	2,9	6,1	0,4	1,08	3,0	0,12	-	7,8	0,18	-	<5
431	18.Okt.	Roter Veltliner, Langenlois ⁴³⁾	16,7	19,0	7,0	-	0,9910	12,6	19,7	1,1	6,0	0,3	1,40	1,7	0,15	-	7,6	0,17	-	7
435	20.Okt.	Grüner Veltliner, Langenlois ⁴⁵⁾	18,5	-	7,1	-	0,9914	12,8	21,0	0,9	6,7	0,3	1,41	2,3	0,17	-	7,6	0,22	-	<5
437	26.Okt.	Weißer Riesling, Zöbing ⁴³⁾	18,2	-	8,6	-	0,9930	13,0	25,7	2,8	6,1	0,5	1,69	1,5	0,45	0,61	9,6	0,27	-	<5
434	17.Nov.	Grüner Veltliner, Straß ⁴³⁾	17,0	-	6,5	-	0,9927	11,4	19,9	0,6	5,6	0,3	1,45	2,6	0,12	-	6,1	0,22	-	7

D) DONAULAND

Weißweine

540	3.Okt.	Frühroter Veltliner, Großriedenthal	16,0	19,0	7,6	-	0,9920	13,1	23,9	1,2	6,4	0,4	1,89	1,4	0,14	0,49	9,2	0,25	-	<5
541	3.Okt.	Müller-Thurgau, Großriedenthal	16,3	19,0	7,5	-	0,9924	13,2	25,1	0,9	6,2	0,6	2,20	1,1	0,24	0,79	10,2	0,26	-	<5
545	3.Okt.	Roter Veltliner, Neudegg	16,7	19,0	9,0	-	0,9935	13,2	28,3	1,4	7,8	0,7	1,87	1,8	0,20	0,34	11,5	0,26	-	5
544	14.Okt.	Grüner Veltliner, Fels	15,4	18,8	6,1	-	0,9899	13,2	18,5	0,5	6,0	0,3	1,41	2,0	0,14	-	5,9	0,23	-	<5

Tabelle 1 (Fortsetzung):
Traubenproben Jahrgang 1999

Analyse- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft	MOST		WEIN				Flüch- tige Säure	Asche	Wein- säure	P ₂ O ₅	Glucon- säure	Glycerin	Gerb- stoffals- säure	Na					
			Mosgewicht	Aus- gang- wert	°KMW	g/l ⁽¹⁾	g/l ⁽¹⁾	g/l ⁽²⁾									g/l ⁽³⁾	g/l ⁽⁴⁾	g/l ⁽⁵⁾	g/l ⁽⁶⁾	g/l ⁽⁷⁾
546	27.Okt.	Welschbriesling, Gösing	15,6	19,0	10,5	-	0,9917	12,9	22,2	1,9	8,0	0,4	1,18	2,7	0,12	-	6,5	0,21	-	<5	
		Rotwein																			
547-R	24.Okt.	Zweigelt, Fels	18,0	-	6,2	-	0,9960	11,4	29,1	1,6	7,2	0,6	2,34	1,5	0,37	1,00	10,8	0,90	53	<5	
E) CARNUNTUM																					
		Weißweine																			
350	23.Sep.	Grüner Veltliner, Höflein ⁴³⁾	-	-	-	-	0,9946	11,0	23,9	0,8	6,7	0,8	1,82	2,3	0,19	0,64	11,4	0,20	-	<5	
351	30.Sep.	Grüner Veltliner, Göttlesbrunn ⁴²⁾	-	-	6,5	-	0,9946	11,8	26,9	3,9	7,5	0,2	1,46	2,9	0,15	1,14	9,3	0,20	-	<5	
		Rotwein																			
352-R	30.Sep.	Zweigelt, Göttlesbrunn	17,3	-	8,0	-	0,9980	10,4	31,8	1,4	7,6	1,2	1,97	2,0	0,25	0,53	13,0	0,90	58	<5	
F.) WACHAU																					
		Weißweine																			
467	8.Okt.	Muskateller, Weißkirchen ⁸⁴⁾	15,2	18,6	9,4	-	0,9933	12,8	25,8	4,4	7,8	0,4	1,62	2,0	0,24	1,45	8,4	0,23	-	<5	
461	21.Okt.	Grüner Veltliner, Mitterarnsdorf ^{33),64),84)}	18,0	-	9,3	-	0,9935	12,1	23,7	1,0	8,7	0,3	1,61	3,6	0,25	0,62	8,1	0,20	-	<5	
462	26.Okt.	Grüner Veltliner, Spitz ^{43),64)}	18,0	-	7,2	-	0,9912	12,7	20,7	0,8	5,5	0,3	1,49	1,6	0,18	-	7,0	0,28	-	<5	
468	26.Okt.	Grüner Veltliner, Unterloiben ^{43),64)}	18,0	-	7,1	-	0,9911	12,7	20,0	0,9	5,9	0,3	1,48	2,2	0,16	-	6,5	0,24	-	5	
465	8.Nov.	Weißer Riesling, Weißkirchen ^{42),84)}	18,7	-	7,7	-	0,9927	12,7	23,9	0,9	6,3	0,3	1,90	1,1	0,21	-	7,9	0,23	-	6	

G) WEINVIERTEL

Weißweine

39	22.Sep.	<i>Grauer Portugieser</i> , Watzelsdorf ⁶³⁾	13,2	16,6	6,7	-	0,9950	10,4	23,2	6,4	5,2	0,7	1,56	1,9	0,22	0,23	8,2	0,25	-	<5
150	23.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Hohenruppersdorf	17,5	-	6,7	-	0,9908	12,3	18,4	0,4	5,9	0,2	1,62	1,8	0,15	-	6,2	0,24	-	<5
102	25.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Höbersbrunn ⁸⁵⁾	16,0	19,0	7,2	-	0,9912	13,2	22,3	0,6	6,1	0,3	1,49	1,9	0,13	-	7,9	0,24	-	5
40	27.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Haugsdorf	15,2	18,6	8,2	-	0,9921	12,4	22,0	1,1	7,8	0,2	1,66	3,0	0,16	-	7,0	0,24	-	<5
107	27.Sep.	<i>Pillichsdorf</i>	14,8	18,2	7,1	-	0,9909	12,3	18,5	0,8	6,0	0,2	1,64	2,4	0,13	-	6,1	0,22	-	<5
61	29.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Hohenwarth ^{64),79)}	14,0	17,4	6,4	-	0,9915	11,2	16,7	0,7	5,4	0,2	1,25	2,1	0,10	-	5,6	0,22	-	<5
21	1.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Obernalb	15,4	18,8	8,5	-	0,9931	12,8	24,9	1,4	8,0	0,3	1,98	1,3	0,35	1,81	8,6	0,34	-	<5
103	2.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , ³³⁾ Herrnbaumgarten	18,6	-	5,5	-	0,9920	13,0	23,4	1,3	6,9	0,3	1,66	1,8	0,14	-	7,7	0,32	-	<5
120	3.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , ³³⁾ Herrnbaumgarten	16,7	19,0	6,7	-	0,9928	12,1	23,1	0,4	6,7	0,4	1,48	2,7	0,16	0,26	9,4	0,25	-	<5
62	4.Okt.	<i>Frühroter Veltliner</i> , Rohrbach ⁷⁶⁾	16,0	19,0	6,8	-	0,9901	13,2	18,9	2,7	6,3	0,3	1,10	2,0	0,18	-	6,4	0,24	-	<5
31	5.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Haugsdorf ⁶³⁾	16,7	19,0	6,3	-	0,9914	13,3	24,8	2,3	5,8	0,7	1,27	2,3	0,24	0,41	12,4	0,27	-	<5
35	5.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Hadres ⁶³⁾	14,0	17,4	6,5	-	0,9920	11,8	19,6	1,2	5,4	0,6	1,32	2,3	0,29	<0,1	9,0	0,25	-	<5
154	5.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Matzen ⁶³⁾	14,4	17,8	8,1	-	0,9905	12,5	17,3	1,3	5,6	0,5	1,41	2,6	0,35	-	6,4	0,27	-	5
155	5.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Grub ^{63),84)}	14,2	17,6	7,9	-	0,9926	11,7	21,4	0,4	5,8	0,5	1,42	2,7	0,14	0,24	8,1	0,26	-	<5
158	5.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Loidesthal	12,8	-	9,3	-	0,9971	8,2	20,5	0,4	8,8	0,2	1,50	4,7	0,17	-	4,9	0,24	-	<5
160	5.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , ⁴⁵⁾ Gr. Schweinbarth	14,4	17,8	7,4	-	0,9908	12,1	17,2	0,6	6,2	0,2	1,41	2,8	0,16	-	5,4	0,21	-	<5
162	5.Okt.	<i>Weißer Burgunder</i> , Grub ⁸⁴⁾	18,2	-	8,6	-	0,9926	12,6	24,4	0,3	5,9	0,6	1,61	1,5	0,25	0,71	9,8	0,27	-	<5
153	6.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , St. Ulrich	16,7	19,0	6,8	-	0,9899	13,2	18,2	0,4	6,6	0,3	1,22	2,1	0,13	-	6,0	0,24	-	5
156	6.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Hauskirchen	14,8	18,2	7,8	-	0,9914	12,1	19,2	0,7	7,7	0,4	1,12	3,2	0,10	-	6,2	0,23	-	7
161	6.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Obersulz	16,7	19,0	6,8	-	0,9899	13,2	18,7	0,5	7,1	0,4	1,17	3,5	0,16	-	6,2	0,21	-	<5

Tabelle 1 (Fortsetzung):
Traubenproben Jahrgang 1999

Analyse- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft	MOST		WEIN				Flüch- tige Säure	Asche	Wein- säure	P ₂ O ₅	Glucon- säure	Glycerin	Gerb- stoffeals Gallus- säure	FT ⁽⁺⁾	Na			
			Aus- gang- wert °KMW	Aus- gang- wert °KMW	Titrierbare Säure auf wert g/l ⁽¹⁾	Ent- säuerung auf wert g/l ⁽¹⁾	Alko- holge- halt	Extrakt										Zucker	Titrier- bare Säure	
48	7.Okt.	Weißer Burgunder, Retz	18,4	-	7,7	-	0,9935	12,8	26,6	1,5	7,8	0,2	2,82	1,8	0,40	0,37	8,2	0,22	-	<5
104	7.Okt.	Grüner Veltliner, Walterskirchen	16,0	19,0	7,0	-	0,9903	13,1	19,1	0,6	6,9	0,4	1,27	2,8	0,09	-	6,0	0,24	-	<5
128	8.Okt.	Welschriesling, Herrnbaumgarten ³³⁾	16,3	19,0	7,2	-	0,9898	13,4	19,0	0,7	6,8	0,2	1,43	2,7	0,12	-	6,6	0,19	-	<5
111	9.Okt.	Grüner Veltliner, Bockfließ	17,3	-	6,8	-	0,9914	12,1	18,6	0,5	5,6	0,2	1,53	1,8	0,12	-	5,9	0,25	-	<5
26	12.Okt.	Grüner Veltliner, Obermarkersdorf	13,4	16,8	6,6	-	0,9918	11,3	17,4	0,7	6,4	0,3	1,44	2,9	0,20	-	5,4	0,26	-	<5
165	12.Okt.	Welschriesling, St. Ulrich	14,6	18,0	8,6	-	0,9913	12,3	18,4	0,7	7,4	0,3	1,49	3,2	0,13	-	5,8	0,16	-	5
29	13.Okt.	Grüner Veltliner, Zellerndorf ⁶⁴⁾	16,1	19,0	6,4	-	0,9899	13,4	18,8	0,7	6,4	0,4	1,14	3,5	0,11	-	6,8	0,26	-	5
33	13.Okt.	Grüner Veltliner, Unternalb ⁶⁵⁾	12,3	-	7,9	-	0,9963	7,9	18,3	0,5	6,6	0,3	1,27	4,5	0,10	-	4,8	0,21	-	<5
164	13.Okt.	Welschriesling, Mannersdorf	15,4	18,8	7,9	-	0,9900	13,1	18,2	0,8	6,9	0,3	1,27	2,0	0,12	-	5,8	0,20	-	<5
63	14.Okt.	Roter Veltliner, Hohenwarth ⁷⁵⁾	17,5	-	7,7	-	0,9930	12,4	24,1	0,9	7,6	0,4	1,45	1,7	0,21	0,19	9,5	0,22	-	<5
105	14.Okt.	Grüner Veltliner, Martinsdorf	16,3	19,0	7,0	-	0,9902	13,2	19,6	0,6	6,6	0,3	1,20	2,5	0,14	-	6,1	0,25	-	5
116	14.Okt.	Grüner Veltliner, Erdberg	12,3	-	8,6	-	0,9978	7,8	20,7	0,4	8,8	0,2	1,56	5,0	0,10	-	5,0	0,20	-	<5
134	14.Okt.	Grüner Veltliner, Niederrußbach	14,2	17,6	9,0	-	0,9922	11,8	20,1	0,6	7,7	0,2	1,37	2,6	0,16	-	6,1	0,23	-	<5
166	14.Okt.	Welschriesling, Auerthal	17,3	-	7,4	-	0,9920	12,1	20,2	0,9	6,6	0,3	1,78	2,2	0,19	-	6,8	0,19	-	5
112	16.Okt.	Welschriesling, Poysdorf	15,2	18,6	8,2	-	0,9911	12,7	19,6	0,4	6,8	0,4	1,39	2,2	0,11	-	6,0	0,21	-	5
110	17.Okt.	Welschriesling, Wolkersdorf ⁸⁴⁾	15,4	18,8	7,8	-	0,9921	13,0	23,0	5,4	7,2	0,4	1,30	1,8	0,24	-	7,0	0,24	-	<5
127	19.Okt.	Welschriesling, Poysdorf	16,1	19,0	7,5	-	0,9904	13,3	19,7	0,8	7,0	0,3	1,21	3,0	0,11	-	6,8	0,20	-	<5
32	20.Okt.	Grüner Veltliner, Untermarsdorf	16,1	19,0	6,1	-	0,9897	13,5	18,4	0,9	6,4	0,4	1,24	2,3	0,10	-	6,6	0,25	-	<5

52	20.Okt.	Grüner Veltliner, Seefeld-Kadolz	17,1	-	6,3	-	0,9909	12,2	17,8	0,6	6,3	0,4	1,27	2,6	0,21	-	5,8	0,25	-	<5
55	20.Okt.	Grüner Veltliner, Seefeld-Kadolz	17,7	-	6,6	-	0,9919	12,4	21,2	1,0	6,4	0,4	1,28	2,2	0,12	-	7,5	0,27	-	<5
70	20.Okt.	Grüner Veltliner, Röschitz	17,3	-	5,7	-	0,9907	12,3	18,2	0,4	6,2	0,2	1,37	2,2	0,09	-	5,7	0,25	-	<5
42	21.Okt.	Grüner Veltliner, Retz	15,8	19,0	7,5	-	0,9904	13,1	19,0	1,2	6,6	0,4	1,54	2,1	0,45	-	6,3	0,27	-	<5
65	25.Okt.	Grüner Veltliner, Radlbrunn	15,4	18,8	7,3	-	0,9915	12,7	21,4	0,5	6,5	0,2	1,34	2,0	0,15	-	6,8	0,26	-	<5
27	27.Okt.	Welschriesling, Obermarkersdorf	17,7	-	8,4	-	0,9909	12,5	18,9	0,9	5,6	0,3	1,56	1,7	0,43	-	6,7	0,23	-	<5
28	27.Okt.	Weißer Riesling, Obermarkersdorf	17,1	-	9,5	-	0,9924	11,9	21,0	3,3	7,6	0,4	1,40	3,3	0,40	-	5,8	0,28	-	<5
44	27.Okt.	Weißer Riesling, Retz	18,0	-	9,2	-	0,9922	12,6	22,1	1,8	7,5	0,3	1,81	1,8	0,49	-	6,6	0,28	-	<5
133	27.Okt.	Grüner Veltliner, Hagenbrunn ⁶⁵⁾	15,0	18,4	6,2	-	0,9933	12,0	23,9	4,4	5,5	0,3	1,76	1,2	0,12	-	6,2	0,30	-	<5
53	15.Nov.	Weißer Riesling, Seefeld-Kadolz	18,2	-	5,7	-	0,9909	12,6	19,5	1,0	6,0	0,2	1,27	1,7	0,12	-	6,9	0,27	-	<5
Rotweine																				
113-R	22.Sep.	Blauer Portugieser, Schrattenberg ³⁵⁾	16,0	ca. 19,4	7,3	-	0,9942	12,6	26,7	1,4	7,0	0,4	2,34	1,0	0,11	-	7,6	1,06	50	6
23-R	29.Sep.	Blauer Portugieser, Unternalb	16,0	ca. 19,4	8,1	-	0,9967	12,0	35,4	1,3	8,2	0,6	2,18	1,4	0,23	0,72	15,3	0,74	48	<5
59-R	30.Sep.	Blauer Portugieser, Jetzelsdorf	16,7	ca. 20,0	6,9	-	0,9949	12,9	30,7	1,9	6,7	1,0	3,14	1,0	0,20	0,71	13,9	0,86	43	<5
71-R	30.Sep.	Blauer Portugieser, Hohenwarth	13,4	ca. 16,8	7,8	-	0,9945	11,3	23,8	1,4	6,8	0,5	2,60	1,9	0,24	0,17	9,0	0,84	50	<5
41-R	30.Sep.	Blauer Portugieser, Unternalb ⁶³⁾	12,1	-	6,9	-	1,0007	6,2	22,1	2,5	5,4	0,8	2,65	1,1	0,30	0,31	5,8	0,88	25	<5
131-R	2.Okt.	St. Laurent, ^{36/37)} Ketzelsdorf	17,9	-	10,3	8,5	0,9986	11,4	35,3	1,9	8,2	1,3	3,20	1,0	0,41	0,38	13,5	1,08	53	<5
30-R	4.Okt.	Zweigelt, Oberalb	14,2	ca. 17,6	9,2	-	0,9936	11,6	23,2	1,0	6,7	0,3	1,93	2,0	0,37	0,24	8,7	0,76	42	<5
24-R	5.Okt.	Blauer Portugieser, Schrattenthal	17,9	-	7,3	-	0,9941	11,8	25,0	1,4	6,5	0,2	2,33	1,6	0,10	<0,1	8,2	1,10	55	<5
36-R	6.Okt.	Blauer Portugieser, Haugsdorf ⁶⁴⁾	15,6	ca. 19,0	6,4	-	0,9917	12,6	21,8	1,3	6,0	0,5	1,35	2,1	0,11	0,24	8,7	0,70	38	<5
37-R	6.Okt.	Zweigelt, Haugsdorf	15,4	ca. 18,8	6,8	-	0,9932	12,3	23,8	1,7	6,4	0,4	2,08	1,4	0,18	0,30	8,4	0,84	47	<5
43-R	11.Okt.	Blauburger, Retz	17,3	-	8,0	-	0,9986	10,1	30,8	3,7	7,1	0,4	3,02	2,7	0,40	0,22	10,0	1,08	67	<5

Tabelle 1 (Fortsetzung):
Traubenproben Jahrgang 1999

Analyse- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft	MOST		WEIN				Asche	Wein- säure	P ₂ O ₅	Glucon- säure	Glycerin	Gerb- stoffeals Gallus- säure	FT ⁽⁺⁾	Na				
			Mostgewicht Aus- wert	°KMW	Auf- besserung auf	Titrierbare Aus- wert	Ent- säuerung	Alko- holge- halt									Extrakt	Zucker	Flüch- tige Säure	Titrier- bare Säure
			g/l	g/l	g/l	%	g/l ⁽¹⁾	g/l ⁽²⁾	g/l ⁽³⁾	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	mg/l			
132-R	18.Okt.	<i>Cabernet Sauvignon</i> , Poysdorf	17,5	-	10,6	8,6	0,9961	11,5	27,1	1,6	6,1	0,4	3,75	1,0	0,11	-	6,6	1,56	79	<5
54-R	19.Okt.	<i>Blauburger</i> , Seefeld-Kadolz	18,0	-	5,9	-	0,9939	12,0	24,7	2,2	6,1	0,3	2,43	1,6	0,14	-	7,8	1,10	84	<5
114-R	21.Okt.	<i>Zweigelt</i> , Herrnbaumgarten ³³⁾	18,8	-	7,4	-	0,9936	12,8	27,2	1,9	7,2	0,5	1,65	2,2	0,31	0,41	9,5	1,32	72	<5
H) TRAISENTAL																				
Weißweine																				
570	19.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Nukdorf ⁴³⁾	17,6	-	7,1	-	0,9911	12,4	18,4	0,5	6,9	0,3	1,40	3,2	0,24	-	6,2	0,30	-	<5
571	28.Okt.	<i>Weißer Riesling</i> , Nukdorf ⁴⁵⁾	17,5	-	10,0	-	0,9929	12,1	21,6	1,1	8,9	0,4	1,44	3,0	0,16	-	6,9	0,23	-	6
3. STEIERMARK																				
A.) SÜDOSTSTEIERMARK																				
Weißweine																				
702	22.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Spiefeld ⁴⁴⁾ (18)(21)	13,4	16,8	6,6	-	0,9923	11,5	18,6	3,0	6,8	0,3	1,47	3,3	0,19	-	5,0	0,21	-	<5
703	22.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Ehrenhausen ⁴⁴⁾	13,6	17,0	6,1	-	0,9929	11,5	19,9	3,7	6,5	0,3	1,56	2,4	0,30	-	5,6	0,20	-	<5
721	22.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Remsnigg ⁴⁰⁾ (18)(21)	16,0	19,0	8,0	-	0,9909	13,2	20,1	1,1	6,5	0,2	2,22	1,9	0,40	-	6,2	0,31	-	5
723	28.Sep.	<i>Weißer Burgunder</i> , Heimschuh ⁴⁴⁾ (21)	15,6	19,0	10,3	9,0	0,9918	13,1	23,5	0,4	4,7	0,6	1,77	0,8	0,30	0,21	9,3	0,30	-	<5
704	29.Sep.	<i>Schembe</i> , Arnfeld ⁴⁴⁾ (18)(21)	14,4	17,8	8,0	-	0,9913	12,4	20,1	0,7	7,6	0,2	1,43	1,5	0,16	-	7,6	0,24	-	<5
707	29.Sep.	<i>Weißer Burgunder</i> , Arnfeld ⁴⁴⁾ (18)(21)	14,4	17,8	9,0	-	0,9926	12,4	23,4	0,3	8,3	0,4	1,50	2,2	0,12	-	7,9	0,27	-	<5

722	30.Sep.	<i>Scheurbe</i> , Heimschuh ⁴⁴⁾	15,4	18,8	6,5	-	0,9902	13,2	20,1	0,6	5,8	0,2	1,75	1,4	0,27	<0,1	8,4	0,26	-	<5
724	6.Okt.	<i>Muskateller</i> , Sernauberg ³³⁾⁴⁴⁾	15,2	18,6	9,2	-	0,9909	13,2	20,8	1,0	8,1	0,3	1,59	2,0	0,16	-	6,4	0,29	-	<5
725	6.Okt.	<i>Muskateller</i> , Kranach ⁴⁴⁾	15,2	18,6	9,6	-	0,9916	12,6	21,3	0,5	7,7	0,2	1,59	2,2	0,17	-	7,4	0,26	-	<5
726	6.Okt.	<i>Sauvignon blanc</i> , Arnfels ⁴⁴⁾¹¹⁸⁾¹²¹⁾	15,0	18,4	8,8	-	0,9926	12,5	23,3	0,4	7,4	0,3	1,71	2,0	0,16	0,24	8,2	0,25	-	<5
727	7.Okt.	<i>Sauvignon blanc</i> , Kitzeck	17,5	-	8,5	-	0,9919	12,6	21,5	0,4	7,1	0,3	1,85	1,8	0,30	-	5,8	0,25	-	<5
728	13.Okt.	<i>Chardonnay</i> , Schloßberg ⁴⁴⁾¹¹⁸⁾¹²¹⁾	16,5	19,0	7,5	-	0,9903	13,4	20,4	0,9	7,2	0,3	1,53	1,2	0,18	-	6,2	0,27	-	<5
729	13.Okt.	<i>Traminer</i> , Schloßberg ⁴⁴⁾¹¹⁸⁾¹²¹⁾	18,4	-	5,0	-	0,9910	13,0	20,5	0,8	5,2	0,2	1,72	1,7	0,20	-	6,9	0,27	-	<5
731	13.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Kitzeck ³³⁾⁴⁴⁾¹²¹⁾	14,8	18,2	7,3	-	0,9922	11,7	17,9	0,4	6,7	0,4	2,09	1,4	0,32	-	5,0	0,23	-	<5
708	20.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Spielfeld ⁴⁴⁾¹²¹⁾	15,4	18,8	7,5	-	0,9905	12,8	18,7	0,7	5,7	0,3	1,70	1,3	0,27	-	6,5	0,24	-	5
730	20.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Heimschuh ⁴⁴⁾	16,0	19,0	7,5	-	0,9900	13,3	19,2	0,8	6,5	0,4	1,44	1,7	0,20	-	6,7	0,22	-	<5
732	20.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Fresing ⁴⁴⁾	13,6	17,0	10,3	9,0	0,9922	11,7	17,9	0,4	6,7	0,4	2,09	1,4	0,32	-	5,0	0,23	-	<5
Rotweine																				
705-R	6.Okt.	<i>Zweigelt</i> , Kitzeck ⁴⁴⁾¹¹⁸⁾	16,0	ca. 19,4	6,7	-	0,9924	13,1	24,9	1,8	6,8	0,4	1,77	2,0	0,31	0,30	8,6	1,50	78	<5
706-R	6.Okt.	<i>Zweigelt</i> , Eichberg	15,8	ca. 19,2	8,3	-	0,9925	12,8	23,8	1,7	8,1	0,4	1,59	2,7	0,17	<0,1	8,2	1,06	62	<5
B) WESTSTEIERMARK																				
Roséweine																				
797-R	20.Okt.	<i>Blauer Wildbacher</i> , Kraas ⁴⁴⁾	16,5	ca. 19,0	10,0	-	0,9928	12,9	23,8	0,7	9,7	0,3	2,18	1,5	0,38	-	6,1	0,35	3	<5
798-R	20.Okt.	<i>Blauer Wildbacher</i> , Deutschlandsberg ⁴⁴⁾	16,5	ca. 19,0	10,2	-	0,9931	13,2	24,6	1,4	10,2	0,4	2,33	1,6	0,50	-	5,5	0,40	4	<5
C) SÜDOSTSTEIERMARK																				
Weißweine																				
799	22.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Hof/Straden	16,0	19,0	7,3	-	0,9904	13,4	20,4	3,8	6,7	0,4	1,28	2,0	0,34	-	6,6	0,25	-	<5

Tabelle 1 (Fortsetzung):
Traubenproben Jahrgang 1999

Analyse- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft	MOST		WEIN				Asche	Wein- säure	P ₂ O ₅	Glucon- säure	Glycerin	Gerb- stoffeals Gallus- säure	Na FT. ⁽⁺⁾					
			Mostgewicht Aus- wert	°KMW	Titrierbare Säure Aus- wert	Ent- säuerung auf	Alko- holge- halt	Extrakt								Zucker	Titrier- bare Säure	Flüch- tige Säure	g/l	g/l
751	6.Okt.	<i>Schwarzhebe</i> , Klösch ⁽⁴⁺⁾⁽¹⁷⁾	16,7	19,0	8,0	-	1,0001	12,2	40,5	22,8	7,6	0,4	1,28	1,9	0,26	-	6,5	0,29	-	<5
763	6.Okt.	<i>Weißer Burgunder</i> , Klösch ⁽⁴⁺⁾	17,5	-	7,0	-	0,9911	12,7	19,5	3,4	6,2	0,4	1,45	2,0	0,30	-	5,6	0,28	-	<5
762	6.Okt.	<i>Weißer Burgunder</i> , Klösch	16,0	19,0	8,7	-	0,9928	12,8	25,2	0,6	7,6	0,4	1,54	2,1	0,22	0,37	9,0	0,27	-	<5
750	13.Okt.	<i>Chardonnay</i> , Klösch ⁽⁴⁺⁾	17,1	-	6,1	-	0,9918	12,3	19,3	0,9	6,5	0,3	1,91	1,2	0,16	-	5,4	0,33	-	7
753	13.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Hürth ⁽⁴⁺⁾	14,8	18,2	7,9	-	0,9915	12,4	19,7	0,5	7,2	0,3	1,41	2,5	0,24	-	6,6	0,24	-	<5
Rotweine																				
761-R	30.Sep.	<i>Zweigelt</i> , Pichla/Trieschen ⁽⁴⁺⁾⁽¹²¹⁾	14,0	ca. 17,4	8,9	-	0,9958	10,7	27,0	0,9	7,9	0,7	1,88	2,0	0,21	0,90	11,4	0,92	58	<5
752-R	6.Okt.	<i>Zweigelt</i> , Straden ⁽⁴⁺⁾	16,7	ca. 20,0	8,1	-	0,9921	13,7	25,3	3,7	7,0	0,5	1,70	1,7	0,40	0,22	8,5	1,14	52	<5
4. WIEN																				
Weißweine																				
502	29.Sep.	<i>Weißer Burgunder</i> , Kahlenbergdorf ⁽³⁺⁴⁾	17,9	-	7,8	-	0,9919	12,6	21,7	1,1	6,7	0,5	1,82	1,8	0,24	0,47	8,7	0,26	-	<5
135	4.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Stammersdorf	16,0	19,0	7,5	-	0,9920	12,8	23,1	1,2	7,7	0,4	1,35	3,2	0,14	0,31	9,0	0,21	-	<5
501	6.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Grinzing	18,2	-	6,5	-	0,9900	13,2	18,7	0,7	6,4	0,3	1,48	2,5	0,30	-	6,6	0,27	-	<5
505	14.Okt.	<i>Weißer Riesling</i> , Steivering	17,3	-	9,8	-	0,9925	12,0	20,9	1,0	9,3	0,4	1,46	3,3	0,20	-	5,6	0,24	-	<5
Rotwein																				
138-R	5. Okt.	<i>Zweigelt</i> , Stammersdorf ⁽⁶⁺⁾	16,7	ca. 20,0	7,2	-	0,9918	13,2	23,6	1,2	5,9	0,3	1,80	1,7	0,20	<0,1	8,6	1,00	67	<5

Tabelle 2 (Fortsetzung):
Mostproben Jahrgang 1999

Analyse- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft	MOST		WEIN		Extrakt	Zucker	Titrier- bare Säure	Flüch- tige Säure	Asche	Wein- säure	P ₂ O ₅	Glucon- säure	Glycerin	Gerb- stoffeals Gallus- säure	FT ⁽⁺⁾	Na		
			Mostgewicht Aus- gangswert	°KMW	Titrierbare Aus- gangswert	°KMW													Alko- holge- halte	Rela- tive Dichte
B) NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND																				
Weißweine																				
1675	25.Sep.	Müller-Thurgau, Donnerskirchen	-	-	-	0,9966	10,0	25,2	1,7	7,4	0,2	2,59	1,6	0,21	1,16	8,2	0,38	-	<5	
1684	25.Sep.	Müller-Thurgau, St. Margarethen	-	-	-	0,9988	8,9	27,9	2,3	6,5	0,4	2,36	1,3	0,29	1,52	10,0	0,33	-	<5	
1682	26.Sep.	Grüner Veltliner, Schützen/Geb.	14,2	17,6	8,3	-	0,9928	11,7	21,3	1,0	7,7	0,2	1,62	2,4	0,19	-	7,0	0,29	-	<5
1680	27.Sep.	Grüner Veltliner, Mörbisch	-	-	-	-	0,9946	11,0	23,2	1,3	6,0	0,2	2,39	1,8	0,33	0,49	8,0	0,29	-	<5
1681	27.Sep.	Muskat Ottonel, Mörbisch	-	-	-	-	0,9967	10,6	27,9	1,2	5,8	0,3	3,03	1,2	0,34	0,99	10,8	0,43	-	5
1683	28.Sep.	Weißer Burgunder, St. Margarethen	15,6	19,0	7,7	-	0,9934	13,0	24,9	1,8	7,3	0,3	2,30	1,4	0,29	-	7,2	0,34	-	<5
1676	3.Okt.	Grüner Veltliner, Donnerskirchen	-	-	-	-	0,9959	9,8	22,4	0,9	7,0	0,2	2,17	2,0	0,26	-	7,0	0,34	-	<5
1679	3.Okt.	Gemischte Sorten, Donnerskirchen	-	-	-	-	0,9944	11,1	23,5	1,3	6,6	0,2	2,31	2,0	0,23	-	7,4	0,35	-	<5
1685	8.Okt.	Grüner Veltliner, St. Margarethen	-	-	-	-	0,9945	11,6	24,2	1,4	6,9	0,2	2,16	1,0	0,29	-	7,4	0,26	-	<5
1678	10.Okt.	Welschriesling, Donnerskirchen	-	-	-	-	0,9928	11,8	21,4	1,0	4,7	0,3	2,23	1,2	0,32	0,65	8,0	0,30	-	5
1686	11.Okt.	Welschriesling, St. Margarethen	15,2	18,6	7,2	-	0,9963	12,1	30,8	12,2	4,7	0,6	1,87	1,1	0,37	-	6,6	0,33	-	<5
Rotweine																				
1691-R	2.Okt.	Zweigelt, Pöttelsdorf	-	-	-	-	0,9963	11,1	27,9	1,8	8,5	0,3	2,25	4,1	0,15	0,27	8,4	1,38	110	5
1687-R	3.Okt.	Zweigelt, St. Margarethen	-	-	-	-	0,9985	12,1	34,1	6,6	6,2	0,5	2,17	2,1	0,28	0,60	9,2	1,64	41	<5
1688-R	13.Okt.	Blaufränkisch, St. Margarethen	-	-	-	-	0,9940	13,6	29,4	6,0	5,3	0,5	1,93	1,5	0,34	0,34	8,8	1,86	54	<5

Roséweine																					
1677-R	26.Sep.	<i>Zweigelt</i> , Donnerskirchen ⁸⁴⁾	14,8	ca.	18,2	8,3	-	0,9922	12,7	23,1	0,6	6,9	0,3	1,55	2,1	0,20	0,53	9,0	0,50	13	<5
1690-R	15.Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Pöttelsdorf	-	-	-	-	-	0,9912	12,0	17,9	0,9	7,3	0,4	1,28	3,0	0,22	-	5,4	0,26	1	<5
1689-R	16.Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Pöttelsdorf	-	-	-	-	-	0,9930	10,7	18,0	0,7	8,1	0,3	1,07	3,8	0,10	-	5,5	0,22	2	<5

C) MITTELBURGENLAND

Weißweine																					
1802	29.Sep.	<i>Grüner Veltliner</i> , Horitschon	12,8	-	-	8,2	-	0,9971	8,9	19,4	0,6	7,0	0,2	2,28	2,2	0,35	-	5,1	0,43	-	13
1804	30.Sep.	<i>Grüner Veltliner</i> , Deutschkreutz	14,0	17,4	17,4	8,2	-	0,9934	11,3	21,3	1,0	7,8	0,2	1,53	2,7	0,15	-	7,2	0,22	-	<5
Rotweine																					
1803-R	27.Sep.	<i>Zweigelt</i> , Deutschkreutz ²⁸⁾⁸⁴⁾	-	-	-	-	-	0,9973	9,0	24,2	1,3	8,5	0,2	2,07	4,5	0,07	0,25	7,1	0,70	41	<5
1801-R	29.Sep.	<i>Zweigelt</i> , Horitschon ³⁹⁾	14,4	ca.	17,8	9,3	-	0,9932	11,9	22,4	0,8	7,2	0,3	2,01	2,3	0,18	-	5,8	1,16	48	<5
1808-R	2.Okt.	<i>Zweigelt</i> , Horitschon ³³⁾	-	-	-	-	-	0,9961	9,7	22,2	1,5	6,9	0,3	2,00	3,2	0,23	-	5,8	1,45	43	<5
1800-R	7.Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Horitschon ³⁹⁾	15,2	ca.	18,6	8,8	-	0,9930	12,5	21,4	1,4	7,3	0,3	1,97	3,2	0,24	-	5,6	1,06	43	<5

Roséweine																					
1806-R	24.Sep.	<i>Zweigelt</i> , Neckenmarkt ²⁸⁾⁸⁴⁾	-	-	-	-	-	0,9940	10,7	21,1	1,2	7,2	0,4	1,45	2,5	0,22	-	6,4	0,42	11	<5
1805-R	6.Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Neckenmarkt	16,0	ca.	19,4	8,3	-	0,9918	12,5	20,4	2,3	7,2	0,3	1,13	2,8	0,15	-	6,4	0,25	4	<5
1809-R	6.Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Deutschkreutz	-	-	-	-	-	0,9943	10,7	21,9	1,9	7,9	0,3	1,20	3,5	0,20	0,34	8,0	0,27	4	<5
1807-R	7.Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , Lutzmannsburg	15,6	ca.	19,0	8,1	-	0,9909	13,2	20,3	2,3	7,1	0,3	1,21	2,4	0,23	-	6,4	0,39	9	<5

Tabelle 2 (Fortsetzung):
Mostproben Jahrgang 1999

Analyse- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft	MOST		WEIN		Extrakt	Zucker	Titrir- bare Säure	Flüch- tige Säure	Asche	Wein- säure	P ₂ O ₅	Glucon- säure	Glycerin	Gerb- stoffe als Gallus- säure	FT.+) Na			
			Mosgewicht Aus- gangswert °KMW	Auf- besserung auf °KMW	Titrierbare Säure Aus- wert g/l ¹⁾	Ent- säuerung auf g/l ¹⁾												Alko- holge- halte Dichte	20°/20° Vol. % g/l ²⁾	g/l ³⁾
2. NIEDERÖSTERREICH																				
A) THERMENREGION																				
Weißwein																				
1303	7.Okt.	<i>Neuburger</i> , Baden/ Bad Vöslau	18,1	-	6,4	-	0,9951	12,1	28,6	3,2	6,4	0,2	2,77	1,2	0,35	1,64	10,0	0,44	-	<5
Rotweine																				
1301-R	2.Okt.	<i>Blauer Portugieser</i> , Bad Vöslau ²⁹⁾³⁹⁾	-	-	-	-	0,9966	12,2	30,9	1,7	8,4	0,3	3,11	2,4	0,19	0,76	9,8	1,46	81	<5
1302-R	11. + 12.Okt.	<i>Zweigelt</i> , Vöslau u. Umgebung ²⁹⁾	-	-	-	-	0,9966	12,0	31,4	1,4	5,6	0,4	2,22	2,1	0,22	0,48	9,4	1,90	71	<5
B) KREMSSTAL																				
Weißweine																				
1405	24.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Krems ²⁹⁾	-	-	8,0	-	0,9931	11,3	20,2	0,6	6,8	0,2	1,85	3,1	0,22	-	6,2	0,21	-	10
1400	28.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Furth	15,0	18,4	8,1	-	0,9948	12,1	26,3	2,3	7,5	0,6	2,57	1,5	0,33	0,65	9,2	0,44	-	5
1402	6.Okt.	<i>Neuburger</i> , Krems	18,0	-	8,0	-	0,9941	11,4	23,0	0,9	7,7	0,2	2,03	4,7	0,30	-	7,4	0,23	-	8
1401	13.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Furth	17,6	-	8,0	-	0,9950	11,2	25,0	1,0	7,4	0,2	2,05	3,2	0,17	-	7,8	0,34	-	<5
1403	16.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Krems	18,0	-	7,0	-	0,9915	12,6	20,3	0,6	6,5	0,2	1,66	2,0	0,20	-	6,4	0,24	-	8
1407	23.Okt.	<i>Chardonnay</i> , Krems	18,0	-	8,8	-	0,9936	12,7	24,4	2,4	8,6	0,2	2,02	1,7	0,24	-	6,8	0,20	-	7
1404	24.Okt.	<i>Weißer Riesling</i> , Krems	17,5	-	8,5	-	0,9929	12,6	22,8	2,1	8,8	0,2	1,68	1,0	0,28	-	6,7	0,25	-	11
Rotwein																				
1406-R	1.Okt.	<i>Zweigelt</i> , Kremstal ²⁹⁾³⁹⁾	-	-	10,1	-	0,9955	11,3	27,4	0,9	7,8	0,3	1,93	2,7	0,18	0,41	9,2	1,10	52	<5

C) KAMPTAL

Weißweine

1432	6.Nov.	<i>Welschriesling</i> , Hadersdorf	19,0	6,8	-	0,9919	13,2	22,0	3,9	7,2	0,2	1,48	2,0	0,25	-	6,7	0,20	-	11
1433	15.Nov.	<i>Grüner Veltliner</i> , Hadersdorf	17,5	6,1	-	0,9923	12,1	20,8	0,7	6,3	0,2	1,56	2,0	0,20	-	6,8	0,21	-	12

D) DONAULAND

Weißwein

1350	10.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Prellenkirchen	16,1	-	-	0,9946	10,4	22,5	1,8	6,4	0,4	2,00	1,8	0,28	-	6,1	0,30	-	<5
------	---------	---	------	---	---	--------	------	------	-----	-----	-----	------	-----	------	---	-----	------	---	----

Roséwein

1351-R	17.Okt.	<i>Blaufränkisch</i> , ²⁸⁾ Prellenkirchen	-	-	-	0,9935	11,8	23,1	1,3	6,6	0,4	1,68	1,5	0,22	-	7,4	0,52	10	<5
--------	---------	---	---	---	---	--------	------	------	-----	-----	-----	------	-----	------	---	-----	------	----	----

F) WACHAU

Weißweine

1460	30.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Spitz	15,3	-	7,6	-	0,9958	9,1	20,8	0,8	6,7	0,2	1,65	2,2	0,14	0,19	7,4	0,17	-	<5
1467	7.Okt.	<i>Neuburger</i> , Spitz	18,0	-	9,5	-	0,9944	11,4	25,0	1,0	7,6	0,3	1,86	2,3	0,18	0,34	10,0	0,26	-	7
1469	28.Okt.	<i>Weißer Riesling</i> , Unterloiben	17,0	-	8,8	-	0,9946	11,6	23,8	1,3	9,2	0,2	1,93	2,2	0,31	-	7,2	0,36	-	17

G) WEINVIERTEL

Weißweine

1167	16.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Matzen ²⁸⁾	-	-	-	0,9954	10,2	22,1	1,0	7,5	0,2	2,21	2,1	0,15	-	7,2	0,27	-	<5	
1123	23.Sep.	Frühsorten, Mistelbach u. Umg.	-	-	-	0,9951	9,9	22,4	0,7	6,0	0,2	2,01	2,0	0,19	0,15	8,9	0,26	-	<5	
1003	25.Sep.	Frühsorten, Haugsdorf	15,0	18,4	7,1	-	0,9920	12,9	21,0	1,5	5,4	0,3	1,56	1,3	0,26	-	6,5	0,31	-	<5
1121	25.Sep.	Frühsorten, Wolkersdorf u. Umg.	-	-	-	0,9964	10,2	26,8	1,4	6,6	0,5	2,29	1,8	0,17	0,78	11,1	0,26	-	<5	

Tabelle 2 (Fortsetzung):
Mostproben Jahrgang 1999

Analyse- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft	MOST			WEIN															
			Mostgewicht Aus- gangs- wert	°KMW	Auf- besserung auf	Titrierbare Aus- gangswert	Titrierbare Ent- säuerung auf	Alko- holge- halte	Vol. %	g/l ⁽⁵⁾	Zucker	Titrier- bare Säure	Flüch- tige Säure	Asche	Wein- säure	P ₂ O ₅ säure	Glucon- säure	Glycerin	Gerb- stoffeals Gallus- säure	Na	
1169	25.Sep.	Müller-Thurgau, Großinzersdorf	14,8	18,2	6,8	-	0,9925	12,2	22,7	0,7	6,2	0,3	1,57	2,0	0,11	0,14	9,1	0,24	-	<5	
1080	26.Sep.	Müller-Thurgau, Hollabrunn	15,0	-	-	-	0,9947	9,6	18,8	0,9	6,5	0,2	1,48	1,7	0,07	-	6,4	0,26	-	6	
1122	6.+7.Okt	Grüner Veltliner, Wolkersdorf u. Umg. ²²⁾	16,1	19,0	7,3	-	0,9932	13,0	25,7	6,6	4,4	0,6	1,73	1,7	0,25	-	7,0	0,32	-	<5	
1168	7.Okt.	Grüner Veltliner, Matzen	16,0	19,0	7,5	-	0,9926	12,3	21,5	1,4	6,6	0,3	1,99	2,2	0,16	0,41	8,3	0,29	-	<5	
1084	7.Okt.	Grüner Veltliner, Röschitz	-	-	7,6	-	0,9931	10,8	18,5	0,7	6,3	0,3	1,41	2,6	0,18	-	5,4	0,24	-	5	
1170	8.Okt.	Grüner Veltliner, Großinzersdorf	15,6	19,0	7,4	-	0,9922	12,6	22,9	1,1	6,8	0,3	1,48	2,8	0,12	0,26	8,6	0,29	-	6	
1010	9.Okt.	Grüner Veltliner, Haugsdorf	15,4	18,8	6,0	-	0,9916	12,7	21,7	1,3	5,9	0,3	1,62	1,6	0,14	-	7,8	0,32	-	<5	
1124	9.Okt.	Grüner Veltliner, Mistelbach u. Umg.	-	-	-	-	0,9941	9,9	19,2	0,9	5,8	0,2	1,55	1,7	0,18	-	5,9	0,23	-	<5	
1081	9.Okt.	Grüner Veltliner, Hollabrunn	-	-	7,4	-	0,9947	9,7	19,5	0,8	6,6	0,2	1,56	2,6	0,14	-	6,0	0,35	-	7	
1007	15.Okt.	Grüner Veltliner, Retz	16,1	-	-	-	0,9946	10,3	21,6	1,4	6,0	0,4	1,43	2,5	0,25	0,14	7,7	0,27	-	<5	
Rotwein																					
1005-R	25.Sep.	Blauer Portugieser, Haugsdorf ³⁹⁾	-	-	-	-	0,9971	9,7	25,1	2,0	7,6	0,2	2,47	1,7	0,09	0,69	7,0	1,21	55	6	
Roséwein																					
1083-R	7.Okt.	Zweigelt, Röschitz	16,0	ca.	18,0	7,7	-	0,9912	12,4	19,0	0,7	6,5	0,3	1,30	2,5	0,12	-	6,2	0,31	3	<5

I) WEINBAUGEBIET NIEDERÖSTERREICH

Weißwein

1430	24.Sep.	<i>Müller-Thurgau</i> , Kamptal, Kremstal und Donauland	15,6	19,0	8,1	-	0,9941	12,7	25,4	2,2	6,4	0,3	2,01	1,6	0,26	0,27	10,2	0,18	-	9
------	---------	---	------	------	-----	---	--------	------	------	-----	-----	-----	------	-----	------	------	------	------	---	---

Rotwein

1431-R	30.Sep.	<i>Blauer Portugieser</i> , Kamptal, Kremstal und Donauland ³⁹⁾	14,5	ca. 17,9	8,9	-	0,9943	11,2	22,0	0,8	6,2	0,3	2,54	1,7	0,20	-	7,0	0,54	19	<5
--------	---------	--	------	----------	-----	---	--------	------	------	-----	-----	-----	------	-----	------	---	-----	------	----	----

Tabelle 3:

Qualitätsweine besonderer Reife und Leseart Jahrgang 1999

Analysen- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft Anmerkung	WEIN																		
			MOST- gewicht	Titrir- bare Säure	Ent- säue- rung auf	Rela- tive Dichte	Alko- holge- halt	Extrakt	Zucker	Titrir- bare Säure	Flüch- tige Säure	Asche	Wein- säure	P ₂ O ₅	Glucon- säure	Gly- cerin	Gerb- stoffe als Gallus- säure	Na	Optisches Drehver- mögen (200 mm)		
			°KMW	g/l ¹⁾		20°/20° Vol. %	g/l ⁵⁾	g/l ²⁾	g/l ¹⁾	g/l ³⁾	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	mg/l	°Kr
624	27.Sep.	<i>Weißer Burgunder</i> , Gols ⁴²⁾	19,0	6,8	-	0,9910	13,6	21,4	1,4	6,0	0,4	2,07	1,1	0,23	-	6,5	0,31	-	<5	-	-
610	25.Sep.	<i>Traminer</i> , Andau ³⁶⁾⁸⁴⁾	19,0	6,3	-	0,9973	11,8	34,1	0,9	6,1	1,2	3,20	1,0	0,37	1,54	14,2	0,32	-	7	-	-
602	25.Sep.	<i>Neuburger</i> , Mönchhof ⁴²⁾	19,0	6,9	-	0,9947	12,0	28,8	2,3	6,2	0,6	2,24	1,6	0,30	1,03	12,6	0,33	-	9	-	-
159	5.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Auersthal ⁸³⁾	19,0	8,1	-	0,9941	13,2	29,4	1,8	7,4	0,7	1,87	1,9	0,22	1,05	11,6	0,25	-	<5	-	-
109	19.Okt.	<i>Weißer Riesling</i> , Herrnbaumgarten ³³⁾	19,0	7,3	-	0,9909	13,6	22,1	1,8	6,9	0,3	1,46	2,3	0,24	-	6,8	0,28	-	<5	-	-
1306	21.Okt.	<i>Zierfandler</i> , Gumpoldskirchen	19,0	11,3	-	0,9959	12,9	31,5	4,6	10,1	0,2	2,59	1,9	0,36	-	7,8	0,35	-	<5	-	-
235	23.Okt.	<i>Scheurebe</i> , Apetlon ⁴²⁾⁸⁴⁾	19,0	6,5	-	0,9946	12,9	29,9	1,6	6,5	0,3	2,70	0,7	0,25	0,94	10,1	0,35	-	11	-	-
466	26.Okt.	<i>Weißer Riesling</i> , Weißkirchen ⁴²⁾	19,0	8,2	-	0,9925	13,3	24,5	4,7	7,3	0,5	1,56	2,5	0,40	-	7,8	0,28	-	<5	-	-
611	25.Sep.	<i>Grauer Burgunder</i> , Andau	19,2	6,3	-	0,9938	13,2	26,4	1,1	5,9	0,4	2,37	1,7	0,32	0,30	10,6	0,29	-	6	-	-
255	6.Okt.	<i>Weißer Burgunder</i> , Purbach ³³⁾⁸²⁾⁸⁴⁾	19,2	6,8	-	0,9914	13,5	23,6	0,9	6,3	0,3	2,00	3,4	0,40	0,23	8,3	0,30	-	<5	-	-

Tabelle 3 (Fortsetzung):
Qualitätsweine besonderer Reife und Leseart Jahrgang 1999

Analysen- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft Anmerkung	WEIN											Optisches Drehver- mögen (200 mm) °Kr						
			MOST- Most- gewicht	Titrir- bare Säure g/l ⁽¹⁾	Ent- säue- rung auf	Rela- tive Dichte	Alko- holge- halt	Extrakt g/l ⁽⁵⁾	Zucker g/l ⁽²⁾	Titrir- bare Säure g/l ⁽¹⁾	Flüch- tige Säure g/l ⁽³⁾	Asche g/l	Wein- säure g/l		P ₂ O ₅ g/l	Glucon- säure g/l	Gly- cerin g/l	Gerb- stoffe als Gallus- säure g/l	FT.4) Na mg/l	
1468	6. Nov.	Weißer Riesling, Weißkirchen	19,2	8,1	-	0,9925	13,1	23,9	1,4	7,6	0,4	1,96	1,6	0,36	0,38	8,3	0,24	-	11	-
34	13. Okt.	Frühroter Veltliner, Retz	19,3	5,6	-	0,9897	14,2	21,2	0,7	5,8	0,4	1,24	2,0	0,17	-	7,4	0,25	-	<5	-
243	27. Okt.	Welschriesling, 42)84) Weiden am See	19,3	7,4	-	0,9922	13,7	25,7	1,6	6,3	0,4	2,33	1,0	0,57	0,55	9,8	0,28	-	<5	-
551	2. Nov.	Traminer, Fels	19,3	6,7	-	0,9924	13,3	25,6	0,8	5,3	0,4	1,96	1,0	0,24	0,17	8,4	0,30	-	<5	-
1305	6. Okt.	Neuburger, Gumpoldskirchen 62)63)133)	19,5	-	-	0,9979	11,7	33,6	11,6	6,1	0,8	2,03	1,1	0,41	<0,1	9,8	0,20	-	5	-1,6
503	12. Okt.	Weißer Riesling, Wien/Nußdorf	19,5	9,9	-	0,9914	14,0	24,3	2,2	7,8	0,4	1,49	2,4	0,30	-	7,9	0,30	-	<5	-
764	13. Okt.	Traminer, Klöch	19,5	5,4	-	0,9908	14,0	23,4	1,0	5,6	0,3	2,00	1,1	0,21	-	8,0	0,26	-	<5	-
2471	6. Nov.	Grüner Veltliner, Dünnstein	19,5	6,5	-	0,9919	13,6	24,6	1,0	6,5	0,3	2,14	1,4	0,30	0,30	9,2	0,33	-	<5	-
207	2. Okt.	Neuburger, 42)84) Podersdorf	19,7	7,9	-	1,0001	13,4	48,0	2,7	7,5	0,6	2,89	1,0	0,36	4,62	20,4	0,45	-	5	-
309	5. Okt.	Neuburger, 42)84)118) Pfaffstätten	19,7	8,0	-	0,9915	14,0	25,4	2,2	6,8	0,5	1,47	1,0	0,33	1,62	10,0	0,30	-	<5	-
252	6. Okt.	Neuburger, 42)84) Purbach	19,7	8,2	-	0,9955	13,4	34,5	2,2	6,8	0,7	2,18	1,2	0,49	3,82	16,8	0,33	-	<5	-
242	26. Okt.	Weißer Burgunder, Weiden am See 42)	19,7	8,0	-	0,9941	13,4	30,4	1,4	7,2	0,4	1,73	2,0	0,21	0,75	11,1	0,19	-	<5	-
550	28. Okt.	Chardonnay, Oberstockstall	19,7	9,4	-	0,9983	12,7	40,1	21,8	5,8	0,5	1,62	1,2	0,31	-	6,0	0,30	-	<5	-3,6
1304	14. Okt.	Weißer Burgunder, Baden-Bad Vöslau	19,8	8,1	-	0,9956	13,1	33,4	3,9	6,8	0,2	2,20	1,2	0,20	0,92	12,9	0,29	-	<5	-
117	18. Okt.	Grüner Veltliner, Drasenhofen	20,0	7,1	-	0,9905	14,3	23,6	1,0	6,4	0,4	1,42	2,3	0,19	0,76	8,5	0,29	-	<5	-
436	19. Okt.	Weißer Burgunder, Langenlois 43)	20,0	9,3	-	0,9922	13,6	25,8	0,5	8,1	0,3	1,91	2,0	0,13	0,18	8,4	0,25	-	5	-
460	2. Nov.	Neuburger, Spitz	20,0	8,2	-	0,9907	14,1	23,1	1,3	7,2	0,4	1,36	2,1	0,27	0,21	8,4	0,28	-	<5	-

202	23.Sep.	<i>Bowvier</i> , Apetlon ⁴²⁾⁽⁸⁴⁾	20,1	7,8	-	0,9968	12,3	35,2	1,1	7,3	0,4	2,76	1,0	0,25	1,08	14,7	0,33	-	9	-
253	6.Okt.	<i>Traminer</i> , ⁴²⁾⁽⁶³⁾⁽⁸⁴⁾ Purbach	20,1	7,4	-	0,9993	13,2	43,8	1,0	5,2	0,8	3,91	0,7	0,49	3,54	16,8	0,37	-	6	-
219	10.Okt.	<i>Weißer Burgunder</i> , Gols ⁴²⁾	20,1	6,8	-	0,9916	14,0	25,5	1,5	6,8	0,3	1,41	4,2	0,23	0,36	10,2	0,31	-	<5	-
66	13.Okt.	<i>Chardonnay</i> , ⁴³⁾ Hollabrunn	20,1	9,9	-	0,9924	14,3	28,2	2,2	8,4	0,3	2,32	1,1	0,32	0,31	8,8	0,28	-	<5	-
67	13.Okt.	<i>Weißer Burgunder</i> , Hollabrunn ⁴⁴⁾	20,1	8,5	-	0,9903	14,7	23,4	2,9	6,5	0,5	1,78	1,2	0,32	-	7,0	0,26	-	<5	-
230	23.Okt.	<i>Muskat Ottonel</i> , Illmitz ²²⁾⁽⁴²⁾⁽⁸⁴⁾	20,1	4,8	-	0,9906	14,3	24,0	1,4	3,6	0,4	2,20	0,9	0,42	0,57	9,3	0,32	-	<5	-
129	18.Okt.	<i>Chardonnay</i> , Ketzensdorf	20,2	9,1	-	0,9917	14,2	26,2	0,5	7,5	0,4	2,13	1,2	0,21	-	7,1	0,28	-	<5	-
251	6.Okt.	<i>Schneurebe</i> , ³³⁾⁽⁴²⁾⁽⁸⁴⁾ Purbach	20,4	8,2	-	0,9941	14,2	33,5	2,1	7,0	0,6	3,41	0,9	0,47	0,85	13,3	0,27	-	5	-
256	6.Okt.	<i>Weißer Riesling</i> , ⁸⁴⁾ Donnerskirchen	20,4	13,7	-	1,0030	12,9	51,4	3,6	10,6	0,9	3,53	0,9	0,74	5,45	21,0	0,25	-	8	-
136	11.Okt.	<i>Chardonnay</i> , Stammersdorf	20,4	9,0	-	0,9921	14,8	28,6	2,6	7,5	0,5	2,32	0,8	0,36	0,36	9,4	0,31	-	<5	-
1307	12.Okt.	<i>Rotgipfler</i> , Gumpoldskirchen	20,5	9,5	-	1,0059	12,6	57,9	27,9	8,5	0,6	2,74	1,0	0,47	0,53	8,3	0,33	-	5	-3,0
464	27.Okt.	<i>Chardonnay</i> , Weißkirchen	20,5	10,0	-	0,9923	14,1	27,5	1,4	8,8	0,4	1,79	1,2	0,18	0,17	9,5	0,21	-	<5	-
46	12.Nov.	<i>Grauer Burgunder</i> , Retz	20,8	7,2	-	0,9952	14,3	35,2	3,7	7,0	0,5	3,20	0,7	0,63	0,67	12,6	0,28	-	6	-
311	11.Okt.	<i>Weißer Burgunder</i> , ⁴²⁾ Gumpoldskirchen	21,0	5,7	-	0,9998	13,9	44,5	26,0	5,6	0,4	1,53	1,3	0,28	0,23	7,6	0,24	-	<5	-4,1
402	22.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Palt	21,0	7,9	-	0,9905	14,8	24,9	1,2	7,1	0,3	1,51	1,9	0,16	0,74	9,2	0,27	-	<5	-
204	2.Okt.	<i>Grüner Veltliner</i> , Podersdorf ⁴²⁾⁽⁸⁴⁾	21,2	6,7	-	0,9943	15,4	35,7	1,7	6,9	0,7	2,00	1,3	0,31	1,02	15,5	0,38	-	<5	-
316	12.Okt.	<i>Rotgipfler</i> , Gumpoldskirchen	21,5	-	-	0,9920	14,9	27,6	2,0	7,6	0,5	2,76	1,0	0,34	-	7,1	0,24	-	10	-
206	2.Okt.	<i>Grauer Burgunder</i> , Podersdorf ⁴²⁾	21,6	5,8	-	0,9934	14,5	31,8	4,0	5,6	0,6	2,44	1,2	0,26	0,44	11,4	0,32	-	<5	-
254	6.Okt.	<i>Grauer Burgunder</i> , Purbach ⁴²⁾	21,6	7,1	-	0,9945	15,0	36,8	1,5	6,2	0,6	2,99	0,5	0,36	1,34	14,0	0,30	-	6	-
218	10.Okt.	<i>Weißer Burgunder</i> , Gols ³⁸⁾⁽⁴²⁾	21,7	7,8	-	0,9923	15,4	31,1	2,0	6,9	0,4	2,48	1,0	0,22	0,85	12,6	0,31	-	<5	-
47	20.Okt.	<i>Traminer</i> , Retz	21,7	6,0	-	0,9901	15,8	26,8	2,5	6,3	0,5	2,51	0,8	0,66	0,14	8,4	0,29	-	7	-
302	13.Okt.	<i>Zierfandler</i> , Gumpoldskirchen ³³⁾⁽⁷⁵⁾⁽⁸⁴⁾	21,9	12,5	-	0,9956	14,9	37,7	2,6	10,1	0,1	3,03	0,6	0,41	1,11	11,5	0,37	-	6	-

671	6.Okt.	<i>Traminer</i> , Donnerskirchen ⁸⁴⁾ (135)	24,6	8,2	-	1,0127	15,1	83,2	35,5	7,6	1,0	4,16	0,6	0,55	4,35	20,7	0,29	-	5	4,0
217	10.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Illmitz	25,2	8,0	-	0,9958	17,3	46,4	7,6	6,8	0,6	3,91	0,5	0,54	1,36	16,7	0,32	-	10	-0,6
241	26.Okt.	<i>Neuburger</i> , Gols ⁸⁴⁾ (36)	25,2	8,5	-	1,0029	15,8	59,8	5,0	8,1	1,1	3,90	1,0	0,61	5,19	27,0	0,49	-	7	0,4
214	10.Okt.	<i>Bovvier</i> , <i>Grauer Burgunder</i> und <i>Schnebebe</i> , Illmitz	25,5	8,5	-	0,9962	17,9	48,1	5,0	7,4	0,5	4,01	0,7	0,47	1,40	19,4	0,32	-	11	-0,2
216	10.Okt.	<i>Weißer Burgunder</i> , Illmitz	25,5	7,3	-	0,9945	18,0	45,0	4,4	7,1	0,6	4,31	0,6	0,41	0,98	15,5	0,31	-	5	-
264	19.Okt.	<i>Neuburger</i> , ⁴²⁾ (84) Mörbisch	25,7	5,8	-	1,0028	16,9	62,4	27,9	6,3	0,7	2,39	0,7	0,53	1,32	14,6	0,37	-	<5	-3,8
249	27.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Gols ⁴²⁾ (84)(137)	26,0	9,4	-	1,0042	16,9	66,0	17,0	9,0	1,1	3,29	0,8	0,55	3,79	22,2	0,37	-	8	-1,0
236	23.Okt.	<i>Traminer</i> , Illmitz ⁴²⁾ (83)	26,7	5,6	-	1,0005	18,5	61,1	17,6	6,2	0,9	4,82	0,4	0,72	1,29	16,6	0,41	-	8	-1,9
261	7.Okt.	<i>Grauer Burgunder</i> , Rust ⁴²⁾	26,9	7,3	-	1,0025	17,7	63,7	19,8	7,3	0,7	3,24	0,8	0,39	2,82	20,9	0,32	-	12	-2,1
239	25.Okt.	<i>Weißer Burgunder</i> , Illmitz ⁸³⁾	26,9	7,7	-	1,0073	17,4	75,6	28,7	7,4	1,0	3,52	1,2	0,49	2,54	19,0	0,32	-	8	-2,8
233	23.Okt.	<i>Neuburger</i> , Weiden am See ⁴²⁾ (83)(138)	27,1	10,7	-	1,0125	16,2	85,8	28,8	10,1	0,9	3,52	0,8	0,54	8,21	28,3	0,46	-	6	1,9
222	10.Okt.	<i>Grauer Burgunder</i> Apetlon ¹³⁴⁾	27,2	9,4	-	1,0166	15,8	95,4	31,4	9,3	1,0	4,08	0,6	0,72	7,80	29,4	0,45	-	14	1,5
232	23.Okt.	<i>Welschriesling</i> , Apetlon ⁴²⁾ (84)	28,5	8,6	-	1,0272	15,2	121,2	63,2	9,1	1,1	5,33	0,3	0,57	4,84	22,6	0,42	-	17	-5,5
260	7.Okt.	<i>Müller-Thurgau</i> , Rust	29,0	7,4	-	1,0247	16,3	117,8	54,9	7,9	1,1	5,02	0,3	0,68	2,91	25,9	0,47	-	7	-7,1
258	7.Okt.	<i>Müller-Thurgau</i> , Rust ⁴²⁾ (84)(139)	29,2	7,2	-	1,0412	14,3	155,1	96,8	7,3	1,1	4,92	0,8	0,57	4,13	32,4	0,38	-	7	5,4
244	27.Okt.	<i>Goldburger</i> , Neusiedl am See	29,2	8,4	-	1,0304	16,0	131,9	68,1	8,2	0,8	5,87	0,7	0,95	3,14	24,4	0,49	-	6	-7,0
246	27.Okt.	<i>Traminer</i> , ⁴²⁾ Pamhagen	29,5	8,0	-	1,0404	14,5	153,6	80,0	8,3	1,0	6,48	0,5	0,84	5,79	29,2	0,45	-	10	-1,1
228	23.Okt.	<i>Grauer Burgunder</i> und <i>Welschriesling</i> , ³⁸⁾ (42)(83) Halbturm	30,2	6,2	-	1,0353	15,8	143,9	90,5	6,9	1,0	4,52	0,8	0,62	2,23	19,4	0,30	-	11	-11,0
221	10.Okt.	<i>Bovvier</i> , Gols ⁴²⁾	30,5	7,8	-	1,0386	15,1	150,7	97,8	8,0	0,8	2,92	0,9	0,45	1,74	23,6	0,33	-	15	-12,6
227	23.Okt.	<i>Grauer Burgunder</i> , Podersdorf ³⁸⁾ (42)(83)	30,7	8,3	-	1,0379	17,7	156,2	89,5	9,2	1,2	5,74	0,7	0,59	3,07	22,4	0,37	-	7	-9,1
234	23.Okt.	<i>Bovvier</i> , Illmitz	31,0	7,8	-	1,0413	15,7	159,4	95,4	8,8	1,1	4,29	0,6	0,68	2,88	23,1	0,49	-	15	-12,7

Tabelle 3 (Fortsetzung):
Qualitätsweine besonderer Reife und Lesart Jahrgang 1999

Analyse- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft Anmerkung	WEIN										Na	Optisches Drehver- mögen (200 mm) °Kr						
			MOST- Most- gewicht	Titrir- bare Säure	Ent- säue- rung auf	Rela- tive Dichte	Alko- holge- halt	Extrakt	Zucker	Titrir- bare Säure	Flüch- tige Säure	Asche			Wein- säure	P ₂ O ₅	Glucon- säure	Gly- cerin	Gerb- stoffe als Gallus- säure	FT. ⁽⁴⁾
			°KMW	g/l ⁽¹⁾	g/l ⁽¹⁾	20°/20°	g/l ⁽³⁾	g/l ⁽²⁾	g/l ⁽¹⁾	g/l ⁽³⁾	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	mg/l		
237	25.Okt.	Müller-Thurgau, Weiden am See ⁴²⁾⁸³⁾¹⁴⁰⁾	31,2	8,8	-	1,0743	11,8	234,3	154,0	6,9	1,4	7,64	0,8	1,11	6,78	34,1	0,45	-	5	-4,3
247	27.Okt.	Weißer Burgunder, Illmitz ⁴²⁾	31,8	8,4	-	1,0575	14,0	197,0	138,1	9,0	1,4	5,73	0,8	0,59	3,10	20,1	0,37	-	9	-12,5
223	10.Okt.	Bowvier, ⁴²⁾ Apetlon	31,9	8,0	-	1,0520	14,9	185,3	127,2	8,8	1,1	3,84	0,8	0,51	3,67	27,6	0,39	-	8	-13,8
245	27.Okt.	Goldburger, Jols ⁴²⁾⁸⁴⁾¹⁴¹⁾	32,3	8,5	-	1,0886	10,5	268,1	190,2	7,1	1,2	7,32	1,0	0,80	7,46	39,9	0,48	-	7	13,8
265	21.Okt.	Welschriesling, Rust ⁴²⁾⁸³⁾	34,2	7,1	-	1,0844	12,6	263,3	198,8	8,8	1,4	6,30	0,8	0,85	2,46	21,4	0,31	-	9	-18,2
203	23.Sep.	Bowvier, ⁴²⁾⁸³⁾ Apetlon	ca.34,5	10,7	-	1,0960	11,0	289,2	204,6	12,0	1,1	5,61	1,1	0,70	4,31	38,0	0,48	-	21	-16,0
224	10.Okt.	Jubläumsrebe und Neuburger, Apetlon ⁴²⁾¹⁴²⁾	35,2	10,8	-	1,1119	9,1	325,3	245,4	11,1	1,1	5,86	1,9	0,73	4,50	38,3	0,60	-	19	-6,4
225	23.Okt.	Sauvignon blanc, Gols ⁴²⁾⁸³⁾¹⁴³⁾	35,2	11,0	-	1,1183	8,9	341,7	261,8	10,9	1,2	6,93	1,0	0,83	8,55	32,7	0,53	-	11	-8,2
201	23.Sep.	Bowvier, ⁴²⁾⁸³⁾ Apetlon	ca.39	12,9	-	1,1441	8,3	408,2	312,0	12,4	1,3	8,70	0,9	0,87	8,63	33,8	0,83	-	15	-20,9
210	7.Okt.	Müller-Thurgau, Illmitz ¹⁴⁴⁾	ca.45	10,5	-	1,1394	7,9	394,4	-	10,4	1,1	7,39	1,0	1,14	5,49	33,1	0,52	-	6	-8,2
259	7.Okt.	Bowvier, Rust ¹⁴⁵⁾	ca.50	11,7	-	1,1743	6,0	481,4	393,6	10,4	0,8	7,60	1,3	0,95	5,75	35,5	0,44	-	8	-6,1
Rotweine																				
432-R	13.Okt.	Merlot, Langenlois ⁷⁵⁾	19,0	5,9	-	0,9960	12,8	30,3	4,5	7,7	0,5	2,71	2,3	0,37	<0,1	8,4	1,62	103	<5	-
60-R	11.Okt.	Zweigelt, Jetzelsdorf	19,5	7,6	-	0,9950	13,0	33,0	2,2	7,8	0,7	1,44	2,6	0,25	0,39	14,3	0,68	41	<5	-
119-R	15.Okt.	Blauer Burgunder, ³³⁾ Herrnbaumgarten	19,7	8,3	-	0,9934	13,3	28,4	2,0	7,0	0,3	2,20	0,6	0,36	0,24	9,6	1,02	22	<5	-
118-R	21.Okt.	Merlot, Herrnbaumgarten ³³⁾	20,1	7,1	-	0,9941	13,7	30,9	2,7	6,9	0,4	2,26	1,2	0,36	0,53	10,6	1,52	63	<5	-

115-R	21.Okt.	Zweigelt, Herrnbaumgarten ³³⁾	20,3	7,9	-	0,9949	13,5	33,8	2,0	7,5	0,4	1,65	2,2	0,27	0,52	12,0	1,40	72	<5	-
314-R	14.Okt.	Cabernet Sauvignon, Soof ⁴³⁾	20,6	7,5	-	0,9952	13,7	31,7	1,8	7,0	0,6	3,56	0,7	0,42	0,30	10,3	0,92	22	<5	-
208-R	2.Okt.	Blauer Burgunder, Podersdorf ³⁶⁾⁴²⁾⁸⁴⁾	24,6	10,7	-	1,0075	15,9	72,0	12,4	9,3	1,5	4,85	0,6	0,85	1,95	24,2	1,66	15	6	-0,3
212-R	7.Okt.	Blauburger, Illmitz ³⁸⁾⁴²⁾	25,7	8,0	-	1,0158	14,8	90,2	33,4	8,7	1,0	6,24	0,3	0,46	2,95	23,0	1,28	39	18	-4,0

Tab elle 4:
Sonderproben Jahrgang 1999

Analysen- zahl	Tag der Lese	Sorte, Herkunft	WEIN										Gerb- stoffals Gallus- säure	Na							
			MOST Aus- gangs- wert °KMW	Mostgewicht	Auf- besserung auf °KMW	Titrierbare Aus- gangswert g/l ¹⁾	Säure Ent- säuerung auf g/l ¹⁾	Alko- holge- halte Dichte halt 20°/20° Vol. %	Extrakt	Zucker	Titrier- bare Säure g/l ¹⁾	Flüch- tige Säure g/l ¹⁾			Asche	Wein- säure g/l	P ₂ O ₅ g/l	Glucon- säure g/l	Glycerin g/l		
2011	25.Aug.	Grüner Veltliner, Retz	8,7	-	-	27,2	-	1,0095	4,1	37,3	5,8	24,2	0,2	1,93	7,1	0,27	0,14	4,4	0,16	-	<5
2012	1.Sep.	Grüner Veltliner, Retz	10,3	-	-	17,9	-	1,0016	5,7	23,8	0,4	16,3	0,2	1,81	5,8	0,28	-	3,6	0,18	-	<5
2013	8.Sep.	Grüner Veltliner, Retz	10,3	-	-	14,3	-	1,0005	6,2	20,9	0,4	13,1	0,2	2,08	5,4	0,30	-	3,5	0,20	-	<5
2014	15.Sep.	Grüner Veltliner, Retz	13,6	-	-	11,0	-	0,9957	9,0	19,6	0,5	9,2	0,2	1,84	4,7	0,32	-	5,5	0,20	-	<5
2015	22.Sep.	Grüner Veltliner, Retz	15,2	-	-	8,4	-	0,9942	10,2	19,9	1,3	7,8	0,3	1,81	3,8	0,32	-	5,4	0,20	-	<5
2016	29.Sep.	Grüner Veltliner, Retz ⁶³⁾	15,2	-	-	8,4	-	0,9938	9,8	18,2	0,5	5,6	0,3	1,82	2,6	0,39	-	5,9	0,24	-	<5
2017	6.Okt.	Grüner Veltliner, Retz ⁶⁴⁾	16,0	-	-	8,2	-	0,9926	11,2	18,8	0,6	7,1	0,3	1,57	2,7	0,36	-	6,0	0,23	-	5
2018	13.Okt.	Grüner Veltliner, Retz	16,7	-	-	7,8	-	0,9917	11,8	18,8	0,6	6,8	0,3	1,54	2,4	0,42	-	6,4	0,27	-	<5
2019	21.Okt.	Grüner Veltliner, Retz	20,1	-	-	6,7	-	0,9906	14,4	23,1	3,1	7,1	0,5	1,66	1,9	0,46	-	7,0	0,29	-	6
2020	27.Okt.	Grüner Veltliner, Retz	18,2	-	-	6,9	-	0,9912	13,0	20,7	1,1	6,6	0,3	1,65	1,9	0,41	-	7,1	0,25	-	<5
2061	4.Nov.	Grüner Veltliner, Retz	19,7	-	-	7,2	-	0,9899	14,4	21,5	1,4	5,4	0,7	1,99	1,3	0,57	-	7,6	0,30	-	<5
2062	17.Nov.	Grüner Veltliner, Retz	19,2	-	-	6,2	-	0,9925	13,6	25,9	2,0	6,2	0,4	2,37	1,1	0,59	0,56	9,0	0,28	-	5

DIREKTTRÄGER

890-R	4.Okt.	Ripadella, Heiligenbrunn	14,8	ca.	18,2	5,3	-	0,9939	12,0	23,8	1,4	8,1	0,4	1,63	3,1	0,14	-	7,7	1,09	44	<5
894-R	3.Okt.	Concordia, Kleinmürbisch ⁴²⁾	14,4	ca.	17,8	5,7	-	0,9951	11,6	26,3	2,9	8,5	0,4	1,87	2,9	0,36	0,29	8,2	1,01	39	5
897-R	3.Okt.	Clinton, Moschendorf	19,3	-	-	12,0	-	0,9976	12,7	36,6	1,7	8,8	0,5	3,41	1,5	0,59	0,32	13,0	1,70	93	<5

1)	Titrierbare Säure als Weinsäure in g/l	75)	Dauerbegrünung
2)	Direkt reduzierender Zucker als Invertzucker in g/l	76)	Gründüngung
3)	Flüchtige Säure als Essigsäure in g/l	79)	Jede zweite Zeile Strohmulch
4)	Farbtiefe berechnet als Extinktion bei 520nm (pH-Wert 3.30/100mm Schichtdicke)	83)	Stark gefaultes Lesegut
5)	Der Extrakt wurde im Sinne der österreichischen weinrechtlichen Normen bestimmt (gravimetrisch, bei Weinen über 50g/l nach Tabarié berechnet)	84)	Lesegut teilweise gefault
		85)	Lesegut gesund
22)	Unterschreitung des Mindestwertes gemäß VO (EWG) Nr. 822/87 für „Gesamtsäure“	100)	Vertico-Erziehung
28)	Keine Aufbesserung	117)	Noch nicht fertig vergoren
29)	Aufbesserung	118)	Eindraht-Erziehung
33)	Hagelschäden	121)	Peronospora
36)	Essigstich	133)	D-Milchsäure: 1,7 g/l
37)	Oidiumbefall	134)	Glucose: 16,3 g/l, Fructose: 10,5 g/l, Citronensäure: 1,59 g/l
38)	Bewässerung	135)	Glucose: 29,7 g/l, Fructose: <0,1 g/l
39)	Maischeerhitzung	136)	Glucose: 0,3 g/l, Fructose: 1,3 g/l
42)	Begrünung	137)	Glucose: 1,7 g/l, Fructose: 12,0 g/l
43)	Jede zweite Zeile Grasmulch	138)	Glucose: 17,4 g/l, Fructose: 6,7 g/l
44)	Jede Zeile Grasmulch	139)	Glucose: 73,0 g/l, Fructose: 19,3 g/l
45)	Sehr guter Ertrag	140)	Glucose: 76,0 g/l, Fructose: 77,8 g/l
62)	Verdorben	141)	Glucose: 152,3 g/l, Fructose: 26,4 g/l
63)	Vollständiger biologischer Säureabbau	142)	Glucose: 118,5 g/l, Fructose: 118,8 g/l
64)	Kein biologischer Säureabbau	143)	Glucose: 122,6 g/l, Fructose: 130,4 g/l
72)	Keine Bewässerung	144)	Glucose: 152,0 g/l, Fructose: 150,4 g/l
		145)	Glucose: 206,4 g/l, Fructose: 169,5 g/l