

# Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

## Reifemessungen 2020

Nr. 2 vom 25.08.2020

Nr.	Betrieb, Sorte	Mostgewicht °Oe				Säure g/l	pH- Wert	Wein- säure g/l	Äpfel- säure g/l	NOPA mg/l
		25.08. 2020	Diff. zur Vorwoche	26.08. 2019	27.08. 2018					
<b>Freiburg</b>										
1	Müller-Thurgau (Lorettohöhe)	<b>75,4</b>	6,4	63	63	<b>6,1</b>	<b>3,2</b>	<b>5,9</b>	<b>2,1</b>	<b>48</b>
2	Müller-Thurgau (Wonnhalde)	<b>73,1</b>	3,1	61	67	<b>7,1</b>	<b>3,0</b>	<b>6,1</b>	<b>2,4</b>	<b>19</b>
3	Weißer Burgunder (Eichhalde)	<b>85,5</b>	11,5	62	90	<b>7,1</b>	<b>3,1</b>	<b>6,6</b>	<b>2,2</b>	<b>14</b>
4	Grauer Burgunder (Wonnhalde)	<b>83,9</b>	11,9	65	87	<b>7,8</b>	<b>3,1</b>	<b>6,8</b>	<b>2,9</b>	<b>33</b>
5	Chardonnay (Schlossberg)	<b>86,7</b>	8,7	72	92	<b>8,1</b>	<b>3,2</b>	<b>7,3</b>	<b>3,3</b>	<b>104</b>
6	Spätburgunder (Schlossberg)	<b>90,5</b>	12,5	60	-	<b>7,8</b>	<b>3,1</b>	<b>7,4</b>	<b>2,8</b>	<b>81</b>
7	Spätburgunder (Lorettohöhe, Klon 1801)	<b>79,8</b>	11,8	61	83	<b>8,9</b>	<b>3,1</b>	<b>7,9</b>	<b>3,1</b>	<b>35</b>
8	Spätburgunder (Wonnhalde)	<b>77,8</b>	-0,2	61	87	<b>9,8</b>	<b>3,0</b>	<b>7,3</b>	<b>4,3</b>	<b>26</b>
9	Gutedel (Wonnhalde)	<b>67,6</b>	7,6	56	63	<b>5,4</b>	<b>3,1</b>	<b>4,7</b>	<b>1,8</b>	<b>53</b>
10	Riesling (Schloßberg, oben)	<b>74,5</b>	7,5	62	70	<b>9,8</b>	<b>3,0</b>	<b>8,5</b>	<b>3,5</b>	<b>52</b>
11	Auxerrois (Eichhalde)	<b>88,8</b>	8,8	64	87	<b>5,4</b>	<b>3,0</b>	<b>5,9</b>	<b>0,8</b>	<b>23</b>
Pilz-widerstandsfähige neue Sorten										
12	Solaris (Ebringen)	<b>115</b>	11	102	119	<b>7,1</b>	<b>3,3</b>	<b>8,9</b>	<b>2,7</b>	<b>115</b>
13	Johanniter (Ebringen)	<b>84</b>	9	69	84	<b>7,6</b>	<b>3,1</b>	<b>7,8</b>	<b>1,8</b>	<b>28</b>
14	Regent (Ebringen)	<b>78,6</b>	3,6	75	91	<b>7,9</b>	<b>3,0</b>	<b>8,5</b>	<b>1,5</b>	<b>68</b>
15	Prior (Ebringen)	<b>83,1</b>	8,1	65	84	<b>9,2</b>	<b>3,0</b>	<b>7,9</b>	<b>3,6</b>	<b>40</b>
16	Cabernet Cortis (Jesuitenschloss)	<b>92,6</b>	6,6	78	105	<b>8,7</b>	<b>3,0</b>	<b>8,3</b>	<b>2,2</b>	<b>20</b>

# Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

## Reifemessungen 2020

Nr. 2 vom 25.08.2020

Nr.	Betrieb, Sorte	Mostgewicht °Oe				Säure g/l	pH- Wert	Wein- säure g/l	Äpfel- säure g/l	NOPA mg/l
		25.08. 2020	Diff. zur Vorwoche	26.08. 2019	27.08. 2018					
<b>Blankenhornsberg</b>										
17	Weißer Burgunder (Osthang)	<b>81,9</b>	11	68	84	<b>7,2</b>	<b>3,1</b>	<b>7,9</b>	<b>0,5</b>	<b>30</b>
18	Weißer Burgunder (Adolfsberg, alt)	<b>82,9</b>	10	65	90	<b>6,1</b>	<b>3,1</b>	<b>6,8</b>	<b>0,5</b>	<b>55</b>
19	Grauer Burgunder (Doktorboden)	<b>84,3</b>	9	70	97	<b>6,9</b>	<b>3,1</b>	<b>7,2</b>	<b>1,1</b>	<b>54</b>
20	Grauer Burgunder (unterer Boden)	<b>92,1</b>	12	69	gelesen	<b>6,5</b>	<b>3,2</b>	<b>7,3</b>	<b>0,8</b>	<b>63</b>
21	Chardonnay (oberer Boden)	<b>85,3</b>	12	68	82	<b>7,6</b>	<b>3,1</b>	<b>7,7</b>	<b>1,5</b>	<b>100</b>
22	Spätburgunder (Balschental Hang)	<b>84,9</b>	9	68	93	<b>6,9</b>	<b>3,1</b>	<b>6,6</b>	<b>1,7</b>	<b>68</b>
23	Spätburgunder (oberer Boden)	<b>87,2</b>	10	68	91	<b>8,4</b>	<b>3,1</b>	<b>8,0</b>	<b>1,9</b>	<b>75</b>
24	Spätburgunder (Schmiedleiboden)	<b>94,9</b>	11	76	gelesen	<b>4,7</b>	<b>3,2</b>	<b>5,9</b>	<b>0,2</b>	<b>72</b>
25	Spätburgunder (Hüglinsberg, alt)	<b>89</b>	7	65	93	<b>7,2</b>	<b>3,1</b>	<b>7,2</b>	<b>1,4</b>	<b>62</b>
26	Muskateller (große Terrasse)	<b>87,6</b>	10	72	96	<b>6,4</b>	<b>3,3</b>	<b>7,0</b>	<b>1,2</b>	<b>56</b>
<b>Pilz-widerstandsfähige neue Sorten</b>										
27	Cabernet Cortis (Hüglinsberg)	<b>96,6</b>	6	83	108	<b>8,6</b>	<b>3,1</b>	<b>9,1</b>	<b>1,4</b>	<b>81</b>