



Rebflächen Weißwein (Angaben in Quadratmetern)

Müller-Thurgau:	718.435	Kernling:	17.888
Weißburgunder:	576.011	Faber:	16.800
Silvaner:	394.345	Hölder:	9.504
Kerner:	251.401	Elbling:	6.178
Bacchus:	234.615	Ortega:	3.240
Traminer:	189.023	Sonstige:	2.968
Riesling:	169.922		
Grauburgunder:	163.124		
Gutedel:	122.094		
Morio Muskat:	67.671		
Scheurebe:	46.383		



Rebflächen Rotwein (Angaben in Quadratmetern)

Portugieser:	309.051	Lemberger:	71.861
Dornfelder:	165.266	Regent:	22.878
Spätburgunder:	78.117	André:	10.190
Zweigelt:	73.532	Sonstige:	34.232



Klasse statt Masse

● Im Weinberg:



Individuelle
Beurteilung der
Rebanlagen
durch Bonitur

Hauptrebschutz-
wart eingesetzt



● Im Keller:

bis 2007 weitere 1,5 Mio.
Euro für Kellertechnik und
Annahmebereich





Das Terroir macht's

Böden:

Kalksteinverwitterungsboden,
Mypharinmergel, Ton, Lehm,
Buntsandstein

Klima: feuchtwarmes

Golfstrom-Klima trifft
trockenes Kontinentalklima

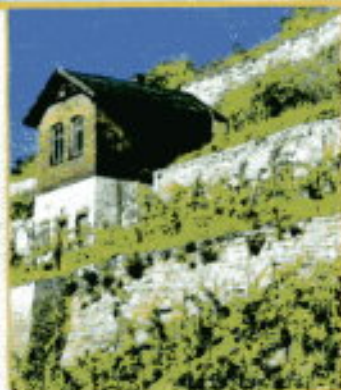
Niederschlag:

500 mm/a

Sonnenscheinstunden:

ca. 1.600 h/a (300 Stunden mehr als an der Mosel)

Jahresdurchschnittstemperatur: 9,1 °C



Die Winzervereinigung in Zahlen

Gründung: 1934

Mitglieder: 521

Rebfläche: 365 ha

Erntemengen: 2002 – 2,3 Mio. Liter

2003 – 1,6 Mio. Liter

2004 – 2,3 Mio. Liter

(80% Weiß- und 20% Rotwein)

112 Medaillen bei Bundesweinprämierungen



Die Rebflächenstruktur

52 Mitglieder bewirtschaften weniger als 100 qm

42 Mitglieder bewirtschaften zwischen 100 und 300 qm

44 Mitglieder bewirtschaften zwischen 300 und 500 qm

Zusammen sind das **3,1 Hektar** (0,88% der Gesamtfläche), die
138 Kleinstwinzer, also **26,5%** der Mitglieder einbringen.

Die Großen:

- | | | | |
|----------------------|--------|----------------|---------|
| • AG Gleina | 163 ha | • OP Höhnstedt | 28,5 ha |
| • AG Burgscheidungen | 20 ha | • AU Steigra | 12,6 ha |



Verkostungsliste zum Leutzscher Gespräch

	Farbe max. 5 Punkte	Geruch max. 5 Punkte	Geschmack max. 5 Punkte	Gesamt
2004-er Müller-Thurgau Alk. 12,0%, Restzucker 6 g/l Säure 6,8 g/l				
2003-er Grauburgunder Selection Weischützer Nüssenberg Alk. 13,5% Restzucker 5,6 g/l Säure 6,5 g/l				
2003-er Portugieser Alk. 13,0% Restzucker 4,7 g/l Säure 6,0 g/l				