Statistischer Bericht



Weinmosternte im
Weinanbaugebiet Sachsen
2014
C II 4 – j/14

Zeichenerklärung

- Nichts vorhanden (genau Null)
- 0 weniger als die Hälfte von 1 in der letzten besetzten Stelle, jedoch mehr als nichts
- ... Angabe fällt später an
- / Zahlenwert nicht sicher genug
- . Zahlenwert unbekannt oder geheim zu halten
- x Tabellenfach gesperrt, weil Aussage nicht sinnvoll
- () Aussagewert ist eingeschränkt
- p vorläufige Zahl
- r berichtigte Zahl
- s geschätzte Zahl

Inhalt

		Seite
Vorben	nerkungen	3
Erläute	rungen	3
Tabelle	en	
1.	Erntevorschätzungen und Weinmosternte	6
2.	Weinmosternte nach Qualitätsstufen	7
3.	Weinmosternte nach Qualitätsstufen und weißen Rebsorten	8
4.	Weinmosternte nach Qualitätsstufen und roten Rebsorten	11
Abbild	ungen	
Abb. 1	Weinmosternte 2005 bis 2014 nach vorgesehenen Qualitätsstufen	13
Abb. 2	Weinmosternte 2014 nach Weiß- und Rotmost	13
Abb. 3	Weinmosternte 2014 nach Rebsorten	13

Vorbemerkungen

Der vorliegende Statistische Bericht enthält die Ergebnisse der Erntevorschätzungen für die Monate August, September und Oktober sowie der endgültigen Weinmosternte des Jahres 2014 für das Weinanbaugebiet Sachsen.

Das Weinanbaugebiet Sachsen ist eines der kleinsten und nordöstlichsten Weingebiete in Deutschland. Es liegt fast ausschließlich im Elbtal des Ballungsraumes Dresden. Hier erstreckt es sich über ca. 50 km Länge von Seußlitz, Meißen über Radebeul und Dresden bis nach Pillnitz. Die Lagen befinden sich in Sachsen und in kleinen Teilen auch bei Jessen in Sachsen-Anhalt sowie in Brandenburg.

Wie in ganz Deutschland bestimmen traditionelle Weißund Rotweinsorten die Weinlandschaft. Bei Weißwein sind es die Sorten Müller-Thurgau, Weißer Riesling, Weißburgunder, Traminer und Ruländer; bei Rotwein Blauer Spätburgunder, Dornfelder und Regent. Als kaum spätfrostgefährdete und frühreife Rebsorte ist der "Goldriesling" eine sächsische Besonderheit, die man sonst nirgendwo in Deutschland findet. Die Weine gedeihen auf relativ kalkarmen Böden, auf Steillagen und schwer zugänglichen Weinbergen. Hoch über der Elbe wachsen die anerkannten Meißner Weine, die auf Grund ihrer Frische und Fruchtigkeit als Rarität unter den deutschen Weinen gelten. Bedingt durch die Weinbergterrassen wird die Produktionsweise im Weinberg noch überwiegend von schwerer Handarbeit bestimmt. Der Weinbau in Sachsen wird begünstigt durch das milde Klima im Flusstal der Elbe mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 9,1°C, einer mittleren Jahresniederschlagsmenge von 600 bis 640 mm, reichlich Sonne und der geologischen Struktur der Landschaft. Zeitig beginnt im Elbtal der Frühling, jedoch ist im April und Mai häufig mit Spätfrösten zu rechnen.

Im vorliegenden Bericht werden Ergebnisse aus den Erntemeldungen der Jahre 2005 bis 2014 aufgezeigt.

Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 1282/2001 der Kommission vom 28. Juni 2001 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 hinsichtlich der Sammlung von Informationen zur Identifizierung der Weinbauerzeugnisse und zur Überwachung des Weinmarktes und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1623/2000 (ABI. EG Nr. L 176 S. 14),
- Verordnung (EWG) Nr. 2393/86 des Rates vom 24. Juli 1986 zur Einführung der gemeinschaftlichen Weinbaukartei.
- Agrarstatistikgesetz (AgrStatG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Dezember 2009 (BGBI. I S. 3886), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 5. Dezember 2014 (BGBI. I S. 1975) geändert worden ist
- Bundesstatistikgesetz (BStatG) vom 22. Januar 1987 (BGBI. I S. 462, 565), das zuletzt durch Artikel 13 des Gesetzes vom 25. Juli 2013 (BGBI. I S. 2749) geändert worden ist,

- Weingesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Januar 2011 (BGBI. I S. 66), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 2. Oktober 2014 (BGBI. I S. 1586) geändert worden ist,
- Wein-Überwachungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. Mai 2002 (BGBI. I S. 1625), die zuletzt durch Artikel 2 der Verordnung vom 18. Juni 2014 (BGBI. I S. 798) geändert worden ist.

Methodische Hinweise

Die Ernte von Trauben und die Erzeugung von Wein unterliegen aufgrund weinrechtlicher Vorschriften bestimmten Meldeverpflichtungen. Bis zum 15. Januar des Folgejahres hat der Winzer seine Ertragsrebfläche, die Erntemengen nach Rebsorten und die vorgesehenen Qualitätsstufen bei der zuständigen Behörde zu melden. Diese Angaben werden in die Weinbaukartei eingetragen. Bei der Erfassung der Daten für die endgültigen Ernteergebnisse der Weinmosternte und Weinerzeugung nach Qualitätsstufen entfällt somit eine direkte Befragung der Winzer durch das Statistische Landesamt. Die erforderlichen Daten werden aus der Weinbaukartei entnommen. In der Weinbaukartei sind gemäß EU-Recht alle Wein anbauenden Betriebe und ihre strukturrelevanten Merkmale enthalten, sofern ihr Weinanbau marktwirksam wird. Die Weinbaukartei stellt mit ihrem Informationsmaterial ein wichtiges Verwaltungsund Kontrollinstrument dar. Durch die sekundärstatistische Nutzung dieser Verwaltungsdaten konnte die Belastung für die Auskunftspflichtigen verringert werden.

Erläuterungen

Weinbaukartei

Die Weinbaukartei ist ein Fachkataster, das Anbauflächen (Katasterflächen), Rebsorten, Erträge und weitere Daten zu Angelegenheiten des Weinbaus aller weinbauenden Betriebe nach EU-einheitlichen Kriterien enthält. Sie wird für das Weinanbaugebiet Sachsen zentral im Sächsischen Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie, Referat Obst-, Gemüse- und Weinbau, geführt.

Mostgewicht (Grad Oechsle, ° Oechsle)

Das Mostgewicht ist die Maßeinheit für den Reifegrad der Trauben, gemessen in Oechslegraden. Es wird anhand der im Most gelösten Inhaltsstoffe bestimmt, die zu 90 Prozent aus vergärbarem Zucker bestehen. Es gibt an, wie hoch der potenzielle Alkoholgehalt des Weines ist. 16 Gramm Zucker pro Liter ergeben etwa ein Prozent Alkohol. Für einen durchgegorenen Wein mit zehn Prozent Alkohol müssen die Trauben also 160 g Zucker pro Liter enthalten.

Güteklassen

Deutscher Wein ohne Herkunftsbezeichnung (Wein)

- ohne Rebsorten- und Jahrgangsangabe oder
- mit Rebsorten- und Jahrgangsangabe

Deutscher Wein muss

- ausschließlich aus im Inland geernteten Weintrauben hergestellt sein,
- ausschließlich von zugelassenen Rebsorten stammen,
- einen natürlichen Mindestalkoholgehalt in der Weinbauzone A ¹⁾ von 5% vol. (44° Oechsle) und in Weinbauzone B ¹⁾ von 6% vol. (50° Oechsle) aufweisen,
- nach etwaiger Anreicherung einen vorhandenen Alkoholgehalt von mind. 8,5% vol. in den Weinbauzonen A und B aufweisen,
- einen in Weinsäure ausgedrückten Gesamtsäuregehalt von mind. 3,5 g/l aufweisen.
- Die gesamte Rebfläche in den Weinanbaugebieten der Europäischen Union ist nach EU-Verordnung entsprechend klimatischer Kriterien in sieben Weinbauzonen gegliedert. Außer Baden (Hauptzone B) gehören alle deutschen Weinanbaugebiete zur Hauptzone A.

Wein mit geschützter geografischer Angabe (Landwein)

Der Begriff "Wein mit geschützter geografischer Angabe" darf erst seit 1. Januar 2012 verwendet werden. Für einen Wein mit der Bezeichnung "Landwein" bzw. "Wein mit geografischer Angabe" gelten folgende Voraussetzungen:

- Ein Landwein ist mit dem Namen eines der festgelegten Landweingebiete zu kennzeichnen.
- Der Wein muss in einem abgegrenzten Gebiet hergestellt sein, das innerhalb eines festgelegten Landweingebietes liegt.
- Die Trauben müssen zu mindestens 85% aus dem Landweingebiet stammen. Die restlichen 15%, einschließlich zur Süßung verwendete Erzeugnisse, können aus anderen Landweingebieten stammen.
- Konzentrierter Traubenmost darf zum Anreichern zugesetzt werden.
- Zur Süßung von Landwein darf ausschließlich Traubenmost (Süßreserve) verwendet werden.
- Landweine müssen mit Ausnahme der im Juli 2009 neu eingeführten Landweine "Landwein Rhein", "Landwein Oberrhein", "Landwein Rhein-Neckar" und Landwein "Neckar" der Geschmacksrichtung "trocken" oder "halbtrocken" entsprechen.

Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Qualitäts- und Prädikatswein)

Der Begriff "Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung" darf erst seit 1. Januar 2012 verwendet werden. Inländischer Wein darf nur als **Qualitätswein** bezeichnet werden, wenn für ihn auf Antrag eine Prüfungsnummer zugeteilt worden ist. Voraussetzung für die Zuteilung der Prüfungsnummer ist, dass:

- der Wein innerhalb eines bestimmten Anbaugebietes hergestellt worden ist,
- die für die Herstellung verwendeten Trauben zu einer Rebsorte oder mehreren Rebsorten gehören, die für das bestimmte Anbaugebiet zugelassen sind oder ist,

- der Hektarertrag den für das jeweilige bestimmte Anbaugebiet geltenden Hektarertrag nicht übersteigt,
- das entsprechende Mindestmostgewicht (natürlicher Alkoholgehalt) für jedes bestimmte Anbaugebiet und für jede Rebsorte erreicht worden ist,
- konzentrierter Traubenmost nicht zugesetzt und eine Konzentrierung durch Kälte nicht vorgenommen worden ist,
- der Wein die für ihn typischen Bewertungsmerkmale aufweist und in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist,
- der Wein im Übrigen den weinrechtlichen Bestimmungen entspricht.

Zusätzliche Anforderungen für Prädikatswein:

- eine Erhöhung des Alkoholgehaltes (anreichern) darf nicht vorgenommen werden,
- der Wein darf nicht mit Eichenholzstücken ("Chips") behandelt werden,
- eine Entalkoholisierung ist nicht erlaubt.

Prädikatsstufen:

- Kabinett: Lese von reifen Trauben,
- Spätlese: Lese von vollreifen Trauben zu einem späteren Lesetermin.
- Auslese: Lese von vollreifen Trauben, wobei kranke oder unreife Trauben ausgesondert werden,
- Beerenauslese: Lese von edelfaulen oder wenigstens überreifen Trauben,
- Eiswein: Lese von am Rebstock gefrorenen Trauben, die im gefrorenem Zustand gekeltert werden,
- Trockenbeerenauslese: Lese von weitgehend eingeschrumpften edelfaulen bzw. überreifen Beeren.

Sortenbeschreibung

Die Rebsorten zeigen unabhängig von Standort, Gütestufe, Jahrgang und individueller Ausbauweise ihre biologischen, angeborenen, typischen Geschmacksmerkmale, wie dies auch von Obstsorten bekannt ist. Elbtalweine stellen dem Charakter nach unter der Fülle deutscher Qualitätsweine einen eigenen Typ dar. Sie sind je nach Rebsorte reintönig, mild, blumig, voll und würzig. Dazu einige hervortretende Geschmacks- und Bukettmerkmale der häufigsten Rebsorten im Weinanbaugebiet Sachsen:

Weißwein

- Müller-Thurgau: feinblumig mit milder Säure und zartem Muskatgeschmack, der den Duft des Weines bestimmt und den Geschmack vortrefflich abrundet,
- Weißer Riesling: feine rassige Eleganz, zartes, an Pfirsich erinnerndes, blumiges Bukett; höherer Säuregehalt, der wesentlicher Bestandteil der Qualität ist,
- Weißburgunder: ergibt einen vorzüglichen rassigen Qualitätswein mit einem lieblichen Charakter und zartblumigen Bukett, sowie eine abgerundete weiche und füllige Geschmacksnote,

- Traminer: würziger, kräftiger, rassiger, an Rosenduft erinnernder Wein von anhaltender Geschmacksnote und ausgeprägter Blume, gehört zu den qualitativ besten Sorten des Elbtales,
- Ruländer: vollmundiger, kräftiger Wein mit einem sortentypischen, an Honig erinnernden Bukett und elegantem und feurigem Geschmack; gehört wie der Traminer auch zu den besten Sorten des sächsischen Weinbaus,
- Kerner: charakteristisch sind die frische rassige Art sowie eine rieslingsähnliche Säure; er stellt eine gute Ergänzungssorte zum Riesling dar,
- *Elbling:* frisch, fruchtiger anregender Wein ohne ausgeprägtes Bukett,
- Goldriesling: ergibt einen leichten fruchtigen Wein mit neutralem Bukett und kleiner Säure und ist ein hervorragender Kneipwein,
- Scheurebe: besitzt ein volles Bukett mit einem typischen Charakter, der an schwarze Johannisbeeren erinnert; aus den voll ausgereiften Trauben gewinnt man einen körperreichen würzigen Wein, der sich durch eine rieslinghafte Säure auszeichnet,
- Bacchus: ein Wein mit typischem, arteigenem Bukett, an schwarze Johannisbeere und Muskat erinnernd, weich und harmonisch.

Rotwein

- Blauer Spätburgunder: samtig, vollmundig mit einem an Brombeere und Bittermandel erinnernden Bukett mit etwas mehr Säure und hellroter, frischer Farbe,
- Dornfelder: typisches Merkmal ist die intensive dunkelrote Farbe, er ist von milder Säure, fruchtig und hat ein nachhaltig an Sauerkirsche erinnerndes Aroma,
- Regent: liefert dunkelrote, gehaltvolle, samtig weiche Weine mit tiefer Rotfärbung, ähnelt im Geschmack südländischen Weinen, ist sehr gehaltvoll und verfügt über eine moderate Säure, besonders die leichten Aromen von Beeren, vor allem Kirschen, Cassis und Johannisbeeren, lassen ihn gut duften.

Sortenspiegel 2014:

		Ar	iteil an
	Ertrags-	insge-	weißen
Rebsorte	rebfläche	samt	bzw. roten
			Rebsorten
	ha		%
Weiße Rebsorten	397	80,5	100,0
davon			
Müller-Thurgau	73	14,8	18,4
Weißer Riesling	72	14,6	18,1
Weißburgunder	58	11,8	14,6
Ruländer	46	9,3	11,6
Kerner	28	5,7	7,1
Traminer	27	5,5	6,8
Goldriesling	25	5,1	6,3
Scheurebe	21	4,3	5,3
Bacchus	10	2,0	2,5
Elbling	9	1,8	2,3
Übrige weiße Rebsorten	29	5,9	7,3
Rote Rebsorten	95	19,5	100,0
davon			
Blauer Spätburgunder	41	8,3	43,2
Dornfelder	23	4,7	24,2
Regent	10	2,0	10,5
Blauer Portugieser	2	0,4	2,1
Übrige rote Rebsorten	19	3,9	20,0

1. Erntevorschätzungen und Weinmosternte

	We	inmost insgesa	amt		Weißmost			Rotmost	
	Rebfläche	Ertrag	Ernte-	Rebfläche	Ertrag	Ernte-	Rebfläche	Ertrag	Ernte-
Jahr	im Ertrag 1)	je ha	menge	im Ertrag 1)	je ha	menge	im Ertrag 1)	je ha	menge
	ha	h		ha	h		ha		hl
					ige Weinmo				
				1. Vorso	hätzung im	August			
2005	407	50,2	20 429	344	50,8	17 474	63	46,8	2 955
2006	397	53,6	21 258	329	54,3	17 867	67	50,3	3 391
2007	409	55,9	22 840	335	56,2	18 855	73	54,2	3 985
2008	426	57,9	24 679	345	58,8	20 259	81	54,3	4 420
2009	447	36,2	16 213	361	37,0	13 373	86	33,0	2 839
2010	432	47,7	20 607	346	47,9	16 578	86	46,9	4 059
2011	434	55,0	23 847	349	55,5	19 356	85	52,8	4 491
2012	448	52,0	23 258	362	53,3	19 321	85	46,2	3 937
2013	481	48,8	23 491	390	49,2	19 212	91	47,1	4 280
2014	488	48,7	23 770	396	50,4	19 918	93	41,6	3 853
				2. Vorsch	ätzung im S	eptember			
0005	407	50.0	00.405		_	-	00	40.7	0.050
2005	407	50,2	20 425	344	50,8	17 475	63	46,7	2 950
2006	397	<i>57,4</i>	22 774	329	58,1	19 148	67	53,8	3 626
2007	409	55,7	22 787	335	55,7	18 664	73	56,1	4 124
2008	426	59,7	25 443	345	61,4	21 177	81	52,5	4 266
2009	447	31,1	13 905	361	32,1	11 586	86	27,0	2 320
2010	432	33,7	14 566	346	34,6	11 985	86	30,1	2 581
2011	434	53,2	23 081	349	53,1	18 500	85 85	53,9	4 581
2012	448 481	44,0	19 690	362 390	44,7	16 172	85 91	41,3	3 518 4 137
2013 2014	488	44,7 46,6	21 517 22 725	390 396	44,5 49,1	17 380 19 420	93	45,6 35,7	3 305
2014	400	40,0	22 125				93	33,7	3 303
				3. Vorsc	hätzung im	Oktober			
2005	407	47,1	19 141	344	49,2	16 915	63	35,2	2 226
2006	397	59,0	23 400	329	60,3	19 870	67	52,4	3 529
2007	409	54,4	22 244	335	53,5	17 938	73	58,6	4 305
2008	426	61,3	26 142	345	61,0	21 025	81	62,9	5 118
2009	447	31,2	13 935	361	31,3	11 308	86	30,5	2 627
2010	432	31,2	13 455	346	32,1	11 094	86	27,5	2 361
2011	434	53,1	23 041	349	52,6	18 348	85	55,2	4 693
2012	448	42,4	18 962	362	43,5	15 768	85	37,4	3 194
2013	481	33,2	15 968	390	32,7	12 773	91	35,2	3 195
2014	488	44,9	21 914	396	47,1	18 633	93	35,5	3 282
				Endaült	tige Weinmo	sternte			
0005	007	40.0	40.000	_			07	50.0	0.005
2005	397	48,6	19 329	329	48,4	15 944	67	50,2	3 385
2006	409	54,3	22 195	335	55,5	18 605	73	48,9	3 590
2007	426	62,1	26 464	345	61,3	21 127	81 86	65,6	5 338
2008	447	63,6	28 433	361 346	62,6	22 627	86 86	67,5	5 806
2009	432 434	22,9	9 890	346	22,6 28.0	7 828 10 076	86 85	24,0 20.4	2 062
2010		29,0 52.7	12 571	349	28,9 52.7	10 076	85 85	29, <i>4</i>	2 495
2011	448	53,7	24 028	362 300	53,7	19 452 16 845	85 01	53,7	4 576 3 764
2012	481	42,8 21.7	20 610	390	43,2	16 845	91	41,5 25.2	3 764
2013	488	31,7 42.5	15 453	396 307	30,8	12 184 17 336	93 95	35,3	3 269 3 591
2014	493	42,5	20 916	397	43,6	17 336	95	37,6	3 581

¹⁾ Die Rebfläche im Ertrag der endgültigen Weinmosternte ergibt sich aus der am Jahresende erhobenen Rebflächenstatistik, die Vorschätzung wird mit der Vorjahresfläche durchgeführt.

2. Weinmosternte nach Qualitätsstufen

		Erntemenge			Davon bestimmt für die Herstellung von					
Jahr	Rebfläche im Ertrag	ins-	Ertrag	Ø Most-	Wein/La	andwein	Qualita	ätswein	Prädik	atswein
Jani	9	gesamt	je ha	gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht
	ha	ŀ	nl	° Oechsle	hl	° Oechsle	hl	° Oechsle	hl	° Oechsle
					Weiß	most				
2005	329	15 944	48,4	85,2	182	85,3	7 682	77,1	8 080	92,8
2006	335	18 605	55,5	91,6	262	96,4	2 965	87,9	15 377	92,2
2007	345	21 127	61,3	85,1	342	87,6	11 393	80,9	9 391	90,1
2008	361	22 627	62,6	83,4	513	72,9	13 266	79,8	8 848	89,6
2009	346	7 828	22,6	89,7	225	87,7	1 150	81,4	6 453	91,2
2010	349	10 076	28,9	76,5	391	78,3	7 298	73,2	2 387	86,6
2011	362	19 452	53,7	83,4	530	85,6	9 333	77,1	9 589	89,4
2012	390	16 845	43,2	89,0	405	87,4	6 539	83,6	9 901	92,6
2013	396	12 184	30,8	84,3	147	85,1	5 491	77,6	6 545	89,9
2014	397	17 336	43,6	77,5	411	69,5	10 768	71,7	6 156	89,6
	I				Rotr	nost				
2005	67	3 385	50,2	88,5	21	82,2	1 151	84,1	2 213	90,8
2006	73	3 590	48,9	93,8	34	90,9	1 308	94,9	2 248	93,2
2007	81	5 338	65,6	85,1	113	67,3	3 208	82,1	2 017	90,1
2008	86	5 806	67,5	85,6	77	91,6	3 780	82,9	1 950	90,7
2009	86	2 062	24,0	86,5	34	69,9	652	79,2	1 376	90,3
2010	85	2 495	29,4	79,1	46	86,3	2 115	78,2	334	83,9
2011	85	4 576	53,7	84,0	61	86,6	1 840	81,7	2 674	85,6
2012	91	3 764	41,5	89,7	46	95,6	1 884	88,0	1 835	91,3
2013	93	3 269	35,3	84,7	39	77,3	1 591	79,3	1 639	90,2
2014	95	3 581	37,6	79,0	67	65,0	2 272	76,1	1 241	85,6
					Insge	esamt				
2005	397	19 329	48,6	85,8	203	85,0	8 833	78,1	10 293	92,4
2006	409	22 195	54,3	91,9	296	95,7	4 273	90,0	17 625	92,3
2007	426	26 464	62,1	85,0	455	83,2	14 601	81,2	11 408	90,1
2008	447	28 433	63,6	83,9	589	75,3	17 046	80,5	10 797	89,8
2009	432	9 890	22,9	89,0	260	85,4	1 802	80,6	7 828	91,0
2010	434	12 571	29,0	77,0	437	79,2	9 413	74,3	2 721	86,3
2011	448	24 028	53,7	83,5	591	85,7	11 173	77,8	12 264	88,6
2012	481	20 610	42,8	89,1	451	88,2	8 423	84,6	11 736	92,4
2013	488	15 453	31,7	84,4	187	83,5	7 082	78,0	8 184	89,9
2014	493	20 916	42,5	77,9	478	69,4	13 040	72,4	7 398	88,9

3. Weinmosternte nach Qualitätsstufen und weißen Rebsorten

			Erntemenge	9		Davon b	estimmt für	die Herstell	ung von	
	Rebfläche	ins-	Ertrag	Ø Most-	Wein/La	andwein	Qualit	ätswein	Prädik	atswein
Jahr	im Ertrag	gesamt	je ha	gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht
	ha	ŀ	าไ	° Oechsle	hl	° Oechsle	hl	° Oechsle	hl	° Oechsle
					Müller-	Thurgau				
2005	81	4 330	53,4	78,5	19	78,0	3 127	76,8	1 184	83,1
2006	81	4 654	57,5	87,1	47	90,0	1 705	85,8	2 902	87,8
2007	80	5 162	64,6	79,2	64	78,0	4 555	79,1	544	80,0
2008	79	5 880	74,6	75,5	100	80,0	5 166	75,0	614	79,0
2009	72	980	13,7	86,4	63	82,0	523	83,4	394	91,0
2010	74	1 885	25,4	72,0	47	77,0	1 814	71,8	24	80,1
2011	76	5 011	65,7	74,7	85	73,0	3 977	73,9	950	78,0
2012	80	3 612	45,4	83,2	72	78,0	2 610	81,2	930	89,4
2013	76	3 269	43,1	78,2	35	75,0	2 683	76,6	551	86,1
2014	73	4 028	55,5	69,0	196	66,0	3 242	69,8	590	79,0
					Weißer	Riesling				
2005	62	3 088	50,0	90,9	16	95,0	1 591	77,4	1 481	105,3
2006	62	3 524	56,9	90,1	24	94,0	210	84,4	3 290	90,4
2007	62	3 817	61,4	89,0	42	91,7	1 268	87,2	2 507	89,9
2008	67	4 220	63,1	86,7	17	86,0	1 582	84,1	2 620	88,2
2009	66	2 660	40,5	90,2	37	93,0	45	86,3	2 577	90,2
2010	66	2 088	31,7	76,6	44	90,0	1 497	70,3	547	92,9
2011	66	3 392	51,7	87,4	72	92,0	842	81,7	2 478	89,2
2012	69	3 223	46,8	90,3	72	85,0	109	86,6	3 042	90,6
2013	72	1 932	26,7	85,7	12	89,0	510	76,1	1 411	89,1
2014	72	2 684	37,5	84,0	13		1 332	72,5	1 340	89,1
	Į.				Weißbu	rgunder				
								/		
2005	51	2 509	49,6	85,6	20	93,0	1 255	79,1	1 234	92,2
2006	52	2 853	55,1	97,0	43	99,0	226	93,8	2 584	97,3
2007	52	3 141	60,8	87,4	44	89,5	1 879	83,2	1 219	93,7
2008	53	3 527	67,0	89,9	45	88,0	2 048	88,1	1 435	92,6
2009	51	720	14,1	95,9	24	92,0	26	85,7	670	96,4
2010	50	1 622	32,2	78,0	58	86,0	1 314	76,4	250	84,8
2011	52	2 657	51,3	86,4	77	97,0	1 424	81,5	1 157	91,7
2012	57	2 137	37,6	93,0	81	98,0	771	86,4	1 284	96,6
2013	58	1 522	26,4	90,2	15	97,0	414	86,4	1 094	91,6
2014	58	2 382	41,3	83,0	23	•	1 505	76,7	855	92,2
					Rulä	inder				
2005	33	1 408	42,1	91,5	10	75,0	81	87,4	1 317	91,8
2006	35	1 790	50,7	98,4	17	100,7	132	94,6	1 641	98,7
2007	40	1 835	45,7	91,7	14	95,0	442	85,0	1 379	93,8
2008	43	2 098	48,7	93,4	18	96,0	819	92,2	1 261	94,1
2009	42	791	18,7	96,4	17	92,0	15	85,0	760	96,7
2010	42	973	23,4	81,7	22	77,0	341	79,4	610	83,2
2011	43	1 830	42,2	93,3	30	94,0	286	89,2	1 514	94,1
2012	46	1 324	28,8	96,1	25	109,0	452	93,3	847	97,2
2013	46	874	19,0	99,2	6	95,0	71	92,5	796	99,8
2014	46	1 438	31,2	88,0	13		417	78,8	1 009	91,5

Noch: 3. Weinmosternte nach Qualitätsstufen und weißen Rebsorten

			Erntemenge	9		Davon b	estimmt für	die Herstellu	ung von	
	Rebfläche	ins-	Ertrag	Ø Most-	Wein/La	andwein	Qualit	ätswein	Prädik	atswein
Jahr	im Ertrag	gesamt	je ha	gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht
	ha	ŀ	าไ	° Oechsle	hl	° Oechsle	hl	° Oechsle	hl	° Oechsle
					Tran	niner				
2005	28	833	30,1	98,2	7	114,0	16	87,4	810	98,2
2006	28	1 188	42,5	102,5	21	105,0	18	96,9	1 149	102,5
2007	27	1 350	49,3	94,3	27	95,1	47	82,0	1 276	94,7
2008	28	1 078	37,9	97,0	33	75,0	49	86,4	996	98,2
2009	27	359	13,2	95,1	17	97,0	6	92,0	336	95,1
2010	27	392	14,6	88,6	26	88,0	107	83,1	260	90,9
2011	27	978	36,4	97,3	49	85,8	195	98,0	734	97,9
2012	26	826	31,3	96,7	35	93,4	35	100,0	756	96,7
2013	27	448	16,3	94,1	13	93,0	26	94,4	409	94,1
2014	27	663	24,3	89,0	21	•	352	83,3	290	91,5
					Kei	rner				
2005	24	1 273	53,7	90,6	27	94,0	248	83,6	998	92,2
2006	24	1 574	66,4	92,3	28	109,2	66	101,8	1 480	91,6
2007	26	2 044	79,2	90,0	63	87,8	824	91,8	1 156	88,8
2008	27	1 605	58,7	86,8	2	100,0	712	86,2	890	87,3
2009	26	499	19,5	91,3	24	90,0	21	88,8	454	91,5
2010	25	985	39,3	79,7	89	82,0	545	75,9	351	84,9
2011	26	1 558	60,6	92,0	98	96,9	311	85,9	1 148	93,2
2012	26	1 445	55,1	92,8	65	90,0	65	92,5	1 315	92,9
2013	28	937	33,4	84,7	6	94,0	232	79,5	699	86,3
2014	28	1 392	49,4	76,0	10	•	825	74,5	557	84,3
					Goldri	iesling				
2005	12	743	60,0	71,4	7	73,0	499	69,5	237	75,4
2006	12	922	74,3	78,6	4	90,0	270	86,8	647	75,1
2007	12	970	77,9	73,7	4	66,0	740	73,1	226	76,0
2008	16	1 034	64,1	73,1	2	80,0	860	72,5	171	76,0
2009	16	519	32,3	80,3	7	75,0	212	78,0	300	82,0
2010	16	635	38,9	69,8	9	62,0	627	69,9	-	-
2011	20	1 102	54,6	73,6	17	73,0	630	72,5	456	75,2
2012	23	1 220	52,5	80,3	13	67,0	954	79,9	253	82,5
2013	23	958	41,8	76,4	6	77,0	617	74,4	335	80,0
2014	25	1 512	60,9	72,0	3	66,0	1 236	70,1	274	•
					Sche	urebe				
2005	10	347	36,3	90,7	-	-	48	90,3	299	90,9
2006	12	571	49,0	92,1	-	-	23	89,8	548	92,2
2007	12	791	66,8	81,5	1	80,0	449	77,1	340	87,3
2008	14	763	53, <i>4</i>	84,3	6	90,0	259	83,1	498	84,9
2009	14	322	23,2	93,0	1	81,0	25	84,0	296	93,8
2010	15	455	30,4	81,1	4	90,0	185	78,0	267	83,1
2011	18	923	50,2	83,0	6	85,0	391	75,7	526	88,4
2012	20	1 142	56,6	92,6	2	87,0	545	91,5	594	93,7
2013	21	800	37,6	87,8	1	85,0	233	84,5	566	89,2
2014	21	1 117	52,1	79,0	7		523	71,9	587	89,0

Noch: 3. Weinmosternte nach Qualitätsstufen und weißen Rebsorten

		Erntemenge			Davon bestimmt für die Herstellung von					
Jahr	Rebfläche im Ertrag	ins-	Ertrag	Ø Most-	Wein/La	andwein	Qualità	ätswein	Prädik	atswein
Jani	IIII Eraag	gesamt	je ha	gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht
	ha	ŀ	nl	° Oechsle	hl	° Oechsle	hl	° Oechsle	hl	° Oechsle
					Elb	ling				
2005	6	367	57,3	79,5	_	_	32	81,5	335	79,3
2006	6	387	60,5	83,1	-	-	2	78,0	386	83,1
2007	8	680	83,3	71,4	-	-	334	68,7	346	74,0
2008	8	686	84,0	73,8	1	59,0	544	72,4	142	79,0
2009	8	377	46,2	75,7	-	-	167	72,8	211	78,0
2010	8	280	34,6	66,9	-	-	280	66,9	-	-
2011	8	881	108,6	71,6	1	68,0	880	71,6	-	-
2012	9	621	69,5	79,2	1	81,0	455	80,0	165	77,0
2013	9	427	47,9	73,0	1	81,0	423	73,0	4	75,1
2014	9	642	72,0	67,0	1		641	67,2	-	-
					Bac	chus				
2005	8	618	80,9	72,5	15	78,0	548	71,0	55	85,8
2006	8	527	69,1	93,2	13	92,0	61	87,2	453	94,0
2007	8	576	75,5	76,4	11	76,0	505	75,0	60	88,0
2008	8	673	85,3	74,0	-	-	589	73,2	84	80,0
2009	8	367	46,2	83,6	16	82,0	37	81,3	314	84,0
2010	9	363	38,9	70,9	6	72,0	356	70,9	-	-
2011	9	579	64,4	78,5	23	71,0	213	81,6	343	77,0
2012	10	634	65,8	87,8	21	75,0	302	82,3	312	94,0
2013	10	462	47,7	83,7	2	71,0	75	74,6	384	85,6
2014	10	637	63,7	71,0	5		384	70,6	248	
					Übrige R	ebsorten				
2005	15	428	28,5	89,9	62	80,0	236	85,8	130	101,9
2006	16	615	39,1	88,1	65	92,0	252	92,6	298	83,4
2007	18	760	43,2	88,7	72	91,4	350	80,7	338	96,5
2008	18	1 064	60,6	76,2	289	65,0	638	78,0	137	91,8
2009	17	235	14,2	91,9	21	86,0	73	87,3	141	95,2
2010	16	398	24,7	76,4	86	63,0	232	79,4	80	82,0
2011	17	540	32,0	85,7	73	71,0	185	74,2	283	96,9
2012	24	663	27,2	88,4	18	65,0	241	82,5	404	93,0
2013	25	553	21,9	84,5	52	85,0	206	79,5	295	87,9
2014	29	798	27,7	66,1	79	70,0	312	67,6	407	89,5

4. Weinmosternte nach Qualitätsstufen und roten Rebsorten

			Erntemenge	Э		Davon b	estimmt fü	r die Herstellı	ung von	
Jahr	Rebfläche im Ertrag	ins-	Ertrag	Ø Most-	Wein/La	andwein	Qualita	ätswein	Prädik	atswein
Jaili	IIII Eitiag	gesamt	je ha	gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht
	ha	ŀ	nl	° Oechsle	hl	° Oechsle	hl	° Oechsle	hl	° Oechsle
				В	lauer Spä	tburgunde	r			
2005	28	1 414	49,9	91,7	9	85,0	614	89,0	790	93,9
2006	31	1 002	32,3	101,4	6	110,0	310	98, <i>4</i>	686	102,7
2007	34	1 822	53,6	94,7	11	92,0	848	92,4	962	96,7
2008	37	2 188	58,4	94,3	48	100,0	1 293	89,9	847	100,7
2009	37	399	10,8	93,5	5	83,0	9	84,6	386	93,8
2010	37	878	23,9	84,9	31	96,0	763	84,6	83	83,2
2011	37	1 491	40,4	92,6	41	93,0	330	92,0	1 120	92,8
2012	38	1 048	27,6	96,1	30	105,0	292	94,0	727	96,6
2013	40	767	19,3	94,3	6	93,0	134	92,7	627	94,6
2014	41	1 095	26,6	84,0	13		723	80,6	359	89,5
					Dorn	felder				
2005	18	1 208	67,3	85,6	_	_	219	79,2	990	87,0
2006	20	1 425	70,7	92,4	6	93,0	690	97,1	730	88,0
2007	21	2 132	100,6	77,5	84	64,0	1 435	78,1	613	77,9
2008	23	2 121	93,5	80,0	13	81,0	1 435	78,6	673	83,0
2009	23	1 071	47,3	80,5	22	62,0	509	77,5	540	84,0
2010	23	737	32,5	73,8	8	66,0	655	73,2	74	80,0
2011	23	1 747	77,4	77,2	18	75,0	807	76,4	922	78,0
2012	24	1 549	65,9	85,7	10	78,0	1 010	85,6	528	86,1
2013	23	1 375	60,7	77,8	25	75,0	910	76,7	441	80,2
2014	23	1 229	54,1	75,0	39		853	72,8	338	82,5
					Reg	gent				
2005	7	206	28,6	105,9	-	-	50	83,8	156	113,0
2006	7	329	44,3	102,1	1	85,0	110	92,5	218	107,0
2007	9	621	71,3	87,0	-	-	346	83,5	276	91,4
2008	9	651	72,8	83,1	-	-	408	81,0	243	86,7
2009	9	290	32,4	93,3	3	85,0	55	86,0	233	95,1
2010	9	473	52,3	78,9	4	64,0	341	76,9	129	84,5
2011	9	631	68,9	84,7	1	69,0	285	81,9	345	87,1
2012	10	515	50,4	88,6	-	-	303	87,8	211	89,7
2013	10	546	52,7	86,8	3	73,00	285	80,2	258	94,2
2014	10	532	50,2	81,0	4	•	325	79,8	202	85,0
					Blauer Po	ortugieser				
2004	3	94	29,5	76,3	2	70,0	89	76,0	3	84,0
2005	3	133	42,2	66,9	-	-	123	66,0	10	76,3
2006	3	148	46,6	83,7	1	89,0	109	78,0	38	100,0
2007	3	228	69,0	65,9	0	64,0	219	65,7	9	70,0
2008	3	189	58,6	77,8	0	59,0	180	77,7	8	80,0
2009	3	50	16,1	83,1	1	78,0	38	82,0	11	87,0
2010	3	88	31,1	71,1	1	67,0	85	71,0	2	80,2
2011	3	80	31,3	80,3	0		75	80,0	5	88,0
2012	2	67	31,9	79,7	-	-	63	79,0	4	90,0
2013	2	92	43,9	79,9	1	77,0	81	79,0	10	87,0
2014	2	33	16,4	67,0	1		30	67,0	2	

Noch: 4. Weinmosternte nach Qualitätsstufen und roten Rebsorten

		Erntemenge			Davon bestimmt für die Herstellung von					
lobr	Rebfläche im Ertrag	ins-	Ertrag	Ø Most-	Wein/L	Wein/Landwein		ätswein	Prädikatswein	
Jahr	IIII Littag	gesamt	je ha	gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht	Ernte- menge	Ø Most- gewicht
	ha	ŀ	าไ	° Oechsle	hl	° Oechsle	hl	° Oechsle	hl	° Oechsle
					Übrige F	Rebsorten				
2005	11	424	39,8	84,1	12	80,0	145	86,0	268	83,3
2006	12	686	58,1	84,0	21	85,0	89	90,0	577	83,0
2007	14	535	37,9	83,9	17		360	82,5	158	96,0
2008	14	657	47,8	79,6	15	74,6	463	80,4	178	78,0
2009	14	252	17,9	93,7	4	87,0	42	88,0	206	95,0
2010	14	319	23,2	78,0	2	67,0	270	76,0	47	90,0
2011	14	627	44,6	82,4	1	71,0	344	84,5	282	80,0
2012	17	586	34,6	91,1	6	79,0	216	94,2	363	89,4
2013	18	489	27,8	87,9	4	72,0	181	81,2	303	92,1
2014	19	683	36,5	90,2	2	65,0	342	83,6	339	84,4

Abb. 1 Weinmosternte 2005 bis 2014 nach vorgesehenen Qualitätsstufen in Hektoliter

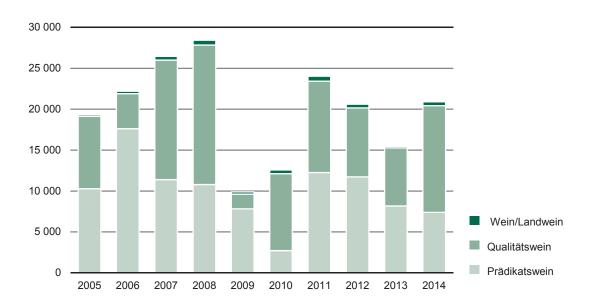


Abb. 2 Weinmosternte 2014 nach Weiß- und Rotmost

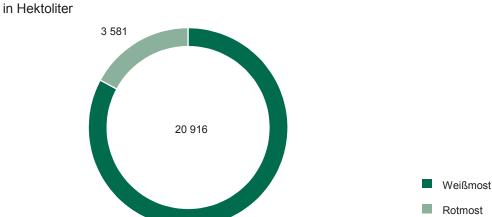
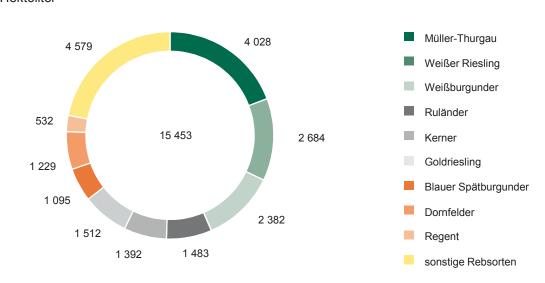


Abb. 3 Weinmosternte 2014 nach Rebsorten in Hektoliter



17 336

Herausgeber:

Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen

Redaktion:

Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen

Gestaltung und Satz:

Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen

Redaktions schluss:

Mai 2015

Bezug:

Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen Hausanschrift: Macherstraße 63, 01917 Kamenz

Telefon: +49 3578 33-1424 Telefax: +49 3578 33-1499

E-Mail: vertrieb@statistik.sachsen.de

www.statistik.sachsen

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von politischen Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.

Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel.

Untersagt ist auch die Weitergabe an Dritte zur Verwendung bei der Wahlwerbung.

Copyright

Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen, Kamenz, 2015 Vervielfältigung und Verbreitung, auch auszugsweise, mit Quellenangabe gestattet.

ISSN 2195-3058