

## PRODUKTSPEZIFIKATION

gem. VO 1308/2013, Art. 94  
für eine „Ursprungsbezeichnung“ gem. Art. 94

**a) *Zu schützender Name:***

**Weinland**

**b) *Beschreibung der wichtigsten analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine:***

Die Weinbauregion Weinland umfasst die Rebflächen der Ursprungsbezeichnungen Niederösterreich, Burgenland und Wien und weist somit eine Rebfläche von 41.882 ha auf. Rund 2/3 der Anbaufläche sind mit Weißwein bepflanzt, ein Drittel mit Rotwein. Die geographische Angabe Weinland wird in erster Linie für leichte, trockene, frucht- und säurebetonte Weine der Sorten Grüner Veltliner, Welschriesling oder auch Zweigelt verwendet, wobei jedoch Rot- und Roséweine eine untergeordnete Rolle spielen. Die geographische Angabe Weinland kann für Wein und für teilweise gegorenen Traubenmost verwendet werden, wobei der Verwendung für teilweise gegorenen Traubenmost eine untergeordnete Bedeutung zukommt.

Eine Aufstellung über die wichtigsten analytischen Parameter ist dem Anhang zu dieser Produktspezifikation zu entnehmen.

**A) *Verwendung von „Weinland“ für Wein:***

Weine mit der geographischen Angabe „Weinland“ müssen mit dem traditionellen Begriff „Landwein“ gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) am Etikett bezeichnet werden. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 14° Klosterneuburger Mostwaage (= 8,7 % vol.) aufweisen.

**B) *Verwendung von „Weinland“ für teilweise gegorenen Traubenmost:***

Teilweise gegorener Traubensaft mit der geographischen Angabe „Weinland“ muss mit dem traditionellen Begriff „Sturm“ gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) am Etikett bezeichnet werden. Ein Inverkehrbringen darf zwischen 1. August und 31. Dezember des jeweiligen Erntejahres erfolgen, solange sich das Erzeugnis im Zustand der Gärung befindet.

Die Gärung darf jedoch im Zuge der Behandlung gehemmt oder unterbrochen und vor der Abgabe an den Verbraucher wieder eingeleitet werden.

**c) *Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung:***

Für die geographische Angabe „Weinland“ sind alle önologischen Verfahren der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935, die für Wein mit geschützter geographischer Angabe und für teilweise gegorenen Traubenmost vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat (Anhang I A Nr. 2.4) und mit Dimethyldicarbonat (Anhang I A Nr. 2.7). Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935 möglich. Über die mögliche Säuerung wird von der Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden. Die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935. Der als Weinsäure berechnete Gesamtsäuregehalt von „Landwein“ muss mindestens 4g/l betragen.

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes bei „Landwein“ ist mittels Zugabe von Saccharose, Traubenmostkonzentrat, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und teilweiser Konzentrierung im Ausmaß von max. 2%vol. (bzw. 2,5%vol. bei schlechten Witterungsverhältnissen) und nach Genehmigung durch Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus zulässig. Nach Anwendung eines derartigen Verfahrens darf ein Gehalt von 15 g unvergorenem Zucker je Liter nicht überschritten werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes ist bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 13,5% vol. bei Weißwein sowie bis zu 14,5% vol. bei Rotwein zulässig.

„Landwein“ kann bis zu einem Gehalt von 15 g unvergorenem Zucker je Liter gesüßt werden.

Für „Landwein“ mit der geographischen Angabe „Weinland“ müssen 100 % der zu seiner Herstellung verwendeten Trauben ausschließlich aus der Weinbauregion „Weinland“ stammen; für „Sturm“ mit der geographischen Angabe „Weinland“ müssen mindestens 85 % der zu seiner Herstellung verwendeten Trauben aus der Weinbauregion „Weinland“ stammen.

Für „Landwein“ und für „Sturm“ ist die Angabe einer kleineren geographischen Einheit als „Weinland“ nicht zulässig.

„Sturm“ darf einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13,5 % vol. (weiß) bzw. 14,5 % vol. (rot) aufweisen und hat ein Mindestmostgewicht von 6,5 % vol. aufzuweisen. Der für „Landwein“ geltende Grenzwert von 15 g unvergorenem Zucker je Liter ist für Sturm nicht anwendbar.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschl. der Anreicherung) ergeben sich aus der jeweils gewählten traditionellen Produktionsweise gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung).

**d) *Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:***

Die geographische Angabe „Weinland“ umfasst die Rebflächen der österreichischen Bundesländer Niederösterreich, Burgenland und Wien.

**e) *Höchsterttrag je Hektar:***

Die Hektarhöchstmenge beträgt ab dem Erntejahr 2020 10.000 kg Weintrauben oder 7.500 l Wein je ha.

**f) *Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus denen Wein und teilweise gegorener Traubenmost gewonnen werden:***

Für die Gewinnung von „Landwein“ und „Sturm“ der geographischen Angabe „Weinland“ sind folgende Keltertraubensorten erlaubt:

*1. Weißweinrebsorten:*

Bouvier, Chardonnay (Morillon), Frühroter Veltliner (Malvasier), Furmint, Goldburger, Grauer Burgunder (Pinot Gris, Ruländer), Grüner Veltliner (Weißgipfler), Jubiläumsrebe, Müller-Thurgau (Rivaner), Muskateller (Gelber Muskateller, Roter Muskateller), Muskat-Ottonel, Neuburger, Roter Veltliner, Rotgipfler, Sauvignon Blanc, Scheurebe (Sämling 88), Sylvaner (Grüner Sylvaner), Traminer (Gewürztraminer, Roter Traminer, Gelber Traminer), Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner), Weißer Riesling (Riesling, Rheinriesling), Welschriesling, Zierfandler (Spätrot);

*2. Rotweinrebsorten:*

Blauburger, Blauer Burgunder (Blauer Spätburgunder, Blauburgunder, Pinot Noir), Blauer Portugieser, Blauer Wildbacher, Blaufränkisch, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Rathay, Roesler, St. Laurent, Syrah (Shiraz), Zweigelt (Blauer Zweigelt, Rotburger).

**g) *Angaben über Güte und Eigenschaften, welche die Weine überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Verhältnisse verdanken:***

- Angaben zum geografischen Gebiet:

Unter der Bezeichnung „Weinland“ werden in Österreich die drei östlichen Bundesländer Niederösterreich, Burgenland und Wien zusammengefasst:

Das Klima in der Region Weinland ist nach der deskriptiven Klassifikation der feuchtwarmgemäßigten Zone zuzuordnen. Im Westen und Norden herrscht ozeanisches beeinflusstes, oft von feuchten Westwinden geprägtes Klima vor. Im Osten überwiegt hingegen pannonisch-kontinentaleres, niederschlagsarmes Klima mit heißen Sommern und kalten Wintern. Besonders in den Südalpen ist der Einfluss niederschlagsreicher Tiefdruckgebiete aus dem Mittelmeerraum spürbar.

Die geologischen Formationen der Region Weinland lassen sich wie folgt darstellen: Die Böhmisches Masse liegt größtenteils nördlich der Donau und bildet das Granit- und Gneishochland. Sie besteht hauptsächlich aus Granit und Gneis und anderen magmatischen und metamorphen Gesteinen. Die Böhmisches Masse stellt das älteste Gebirge des heutigen Österreichs dar; sie bildete sich im Präkambrium und Paläozoikum. Heute ist sie durch Erosion zu einem Mittelgebirge abgeflacht. Das Molassebecken ist im Gegenzug dazu die geologisch gesehen jüngste Zone Österreichs. Es entstand im Tertiär und Quartär und ist damit maximal 55 Millionen Jahre alt. Es umfasst die ungefaltete Vorlandmolasse sowie die unmittelbar dem Alpenkörper vorgelagerte, verschuppte und gefaltete Subalpine Molasse oder Molassezone. Landschaftlich wird es gegliedert in den Donauroaum von Ober- und Niederösterreich, das Weinviertel, das Wiener-, Grazer- und Klagenfurter Becken und das Burgenland. Das Molassebecken besteht aus Ablagerungs- und Sedimentgesteinen von Flüssen bzw. Meeren; vor allem Ton- und Sandstein, Mergel und Konglomerat. Im Molassebecken herrschen flache, teils wellige Ebenen vor.

#### Zu den einzelnen Bundesländern der Region Weinland:

Niederösterreich ist geprägt durch die steilen Urgesteinslagen der Wachau, welche im östlichen Teil des benachbarten Kremstal in Lössterassen übergehen, die auch im Traisental, Kamptal und am Wagram zu finden sind. Im Kamptal, kommen auch vulkanische Böden vor. Das Wetter wird vom heißen, pannonischen Klima im Osten und von kühlen Strömungen aus dem Waldviertel beeinflusst. Im Weinbaugebiet Burgenland sind vor allem am Nordostufer des Neusiedlersees Lössböden und Schwarzerdeböden zu finden. Im Seewinkel sind daneben noch Schotter-, Sand- und Salzböden vertreten. An den Hängen des Leithagebirges findet man Kalk- und Schieferböden vor, während im Mittelburgenland der Boden durch schwere Lehmböden gekennzeichnet ist. Wien ist charakterisiert durch die Schwemmlandböden der Donau und die umliegenden Terrassen, welche die Donau in den Kalkstein des Wienerwaldes geschnitten hat.

Trockene, heiße Sommer und kalte, schneearme Winter kennzeichnen das Klima im Burgenland. Hohe Luftfeuchtigkeit und herbstliche Nebelinfälle begünstigen vor allem im Seewinkel und im Gebiet um Rust die Botrytisbildung für die Erzeugung von Prädikatsweinen wie Beerenauslese und Trockenbeerenauslese. Der Neusiedlersee mit seiner Wasser- und Schilffläche von 300 km<sup>2</sup> spielt als Klimaregulator eine große Rolle und sorgt für ein spezielles Mikroklima.

Ausschlaggebend für Weine mit der geographischen Angabe „Weinland“ sind daher weniger die - sehr unterschiedlich - ausgeprägten Boden- und Klimaformationen, sondern die Möglichkeit, einfachere und nicht unter die jeweiligen Ursprungsbezeichnungen fallenden Weine mit einer Herkunft versehen zu können.

Die Produktionsstruktur im „Weinland“ ist geprägt von familienbetrieblich organisierten Winzern, die zum überwiegenden Teil Trauben aus eigener Produktion verarbeiten und vielfach auch in der Direktvermarktung ab Hof verkaufen. In vielen Bereichen besteht ein starker Zusammenhang zwischen dem ausgeprägten Tourismus und der Weinwirtschaft. Einige wenige große Betriebe (Kellereien und Winzergenossenschaften) ergänzen die familienbetriebliche Struktur. Die Weinstöcke werden praktisch ausschließlich in Hochkultur am Drahtrahmen gezogen.

- Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:

In der Region „Weinland“ werden vorwiegend Weißweine erzeugt; die vorherrschende Organoleptik der Weine kann als leicht, fruchtig, trocken und säurebetont charakterisiert werden. Weine der Herkunft „Weinland“ sind einfache und unkomplizierte Trinkweine. Der teilweise gegorene Traubenmost mit der traditionellen Bezeichnung „Sturm“ ist eine in die Zeit nach der Lese fallende Spezialität und in der Gastronomie sehr beliebt.

Die Großgebiete können wie folgt charakterisiert werden:

In den Weinbaugebieten Niederösterreich und Wien wird zu fast 80 Prozent Weißwein produziert. Hauptsächlich im vom pannonischen Klima geprägten Teil Niederösterreichs, aber auch im Süden und Osten von Wien, wird auch Rotwein angepflanzt. Bei den Rotweinen herrschen fruchtige Zweigelt und würzige Blaufränkisch vor. Die Palette der Weißweine reicht von frischen fruchtigen Weinen, wie dem typisch pfeffrigen Grünen Veltliner, über kräftige, gehaltvolle Weine die im klassischen Holz- bzw. Barriquefass ausgebaut werden.

Im Weinbaugebiet Burgenland werden in etwa zu gleichen Teilen Weißweine und Rotweine erzeugt. Die Hauptsorte bei den Weißweinen sind der Welschriesling und der Grüne Veltliner. Bei Rotwein dominiert die Sorte Zweigelt, in klassisch ausgebauter, fruchtiger Ausprägung oder als kraftvoller, dichter Rotwein. Auch der Ausbau von Prädikatsweinen wie Trockenbeerenauslese und Eiswein spielt eine große Rolle. Die Organoleptik der Weine reicht von frischen, fruchtigen Weißweinen, über gehaltvolle Rotweine bis hin zu edelsüßen Prädikatsweinen.

- Beschreibung es kausalen Zusammenhangs:

Auf den Urgesteinsverwitterungsböden und den vulkanischen Böden Niederösterreichs wachsen mineralische, würzige Weine, während die Lössablagerungen auf den Terrassen eher einen runden, fülligeren Weintyp prägen. Das heiße pannonische Klima, und die kühle Luft aus dem Waldviertel, welche für kühle Nächte sorgt, sorgen für eine Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht, was den Weinen eine ausgeprägte Säurestruktur verleiht. Dieser Luftwechsel zwischen Tag und Nacht prägt auch die Wiener Weine und verleiht ihnen ebenfalls eine markante Säurestruktur verbunden mit sehr aromatischen Noten.

Die Löß /Lehm- und Schwarzerdeböden des Burgenlands sind gut geeignet für den Ausbau von kräftigen, dichten Rotweinen. Daneben bilden die Sand- Schiefer- und Schotterböden die Basis für fruchtige, gehaltvolle Weißweine. Die Sortenaromatik der Weine wird vor allem durch das Kleinklima des Neusiedlersees hervorgehoben, welches auch im Sommer für kühle Nächte sorgt. An den Hängen des Eisenberges, im Süden des Burgenlands bekommen die Weine eine feine mineralische Note.

Der im Gebiet produzierte teilweise gegorenen Traubenmost („Sturm“) ist ebenfalls aufgrund der Urgesteinsverwitterungsböden und der vulkanischen Böden sehr würzig und mineralisch gekennzeichnet.

Durch den bezeichnungsrechtlichen Aufbau der verschiedenen österr. Weinkategorien ergibt sich für die Angabe „Weinland“ der typische leichte, fruchtige und säurebetonte Charakter der dort produzierten Landweine.

**h) *Geltende Anforderungen gemäß gemeinschaftlicher oder nationaler Rechtsvorschriften, oder – sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen – von Organisationen, die geschützte Ursprungsbezeichnungen oder geografische Angaben verwalten, wobei darauf zu achten ist, dass diese Anforderungen objektiv und nichtdiskriminierend sowie mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind:***

Von den gemäß österr. Weingesetz 2009 zuständigen Kontrollbehörden hat jährlich eine Kontrolle von „Landweinen“ im Sinn der Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft zu erfolgen. Diese Kontrolle umfasst entweder nur eine analytische oder eine organoleptische und analytische Untersuchung, sowie weiters eine Kontrolle der Einhaltung der Bedingungen der Produktspezifikation. Diese Kontrolle hat anhand von Stichproben, die von „Landweinen“ sämtlicher Wirtschaftsbeteiligter der Weinbau-region „Weinland“ gezogen werden, zu erfolgen.

Die österr. Bundeskellereiinspektion hat dazu einen Kontrollplan zur Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikationen von „Landweinen“ auszuarbeiten und diesen jährlich der Landwirtschaftskammer Österreich und der Wirtschaftskammer Österreich zur Kenntnis zu bringen. Die analytischen und organoleptischen Kontrollen bei „Sturm“ basieren auf Stichproben, deren Anzahl und Häufigkeit von der österr. Bundeskellereiinspektion infolge der Marktgegebenheiten festgelegt wird.

Die analytischen und organoleptischen Untersuchungen können folgende Parameter umfassen:

**1) *Analytische Untersuchungen:***

- relative Dichte<sup>\*)</sup>,
- vorhandener Alkoholgehalt<sup>\*\*)</sup>,
- Gesamttrockenextrakt<sup>\*)</sup>,
- reduzierter Zucker<sup>\*)</sup>,
- zuckerfreier Extrakt<sup>\*)</sup>,
- titrierbare Säure<sup>\*\*)</sup>,
- freie schwefelige Säure<sup>\*\*)</sup>,
- gesamte schwefelige Säure<sup>\*\*)</sup>,
- rückgerechnetes ursprüngliches Mostgewicht<sup>\*\*)</sup>;
- künstlicher Farbstoff (ja/nein),

<sup>\*)</sup> für diese Parameter existieren keine gesetzlichen Grenzwerte, sie dienen lediglich der Gesamtbewertung des untersuchten Weines.

<sup>\*\*)</sup> die gesetzlichen Grenzwerte finden sich im Anhang zu dieser Produktspezifikation

## 2) Organoleptische Untersuchung:

Bei der sensorischen Prüfung werden die Produkte durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Eine amtliche Kostkommission besteht aus sechs Kostern und einem Kostkommissionsvorsitzenden. Die Proben werden den Kostern anonym vorgelegt. Auf dem Prüfformular finden sich nur die für die Bewertung notwendigen Informationen wie z.B. die Angabe der Sorte oder des Jahrgangs. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine hinsichtlich Sorte, Jahrgang und traditioneller Bezeichnung typisch und verkehrsfähig (fehlerfrei) sind. Die Kostfrage wird mit einem JA oder NEIN beantwortet. Bei einem negativen Urteil muss die Ablehnung schriftlich begründet werden. Die Probe entspricht sensorisch dann, wenn die Mehrheit der Koster ein positives Urteil gefällt hat. Bei Entscheidungen im Verhältnis 3: 3 wird die Probe einer weiteren Kostkommission vorgelegt. Ein zweimaliges 3: 3 bedingt insgesamt ein negatives Prüfergebnis

### i) **Name und die Anschrift der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrollieren, und ihre besonderen Aufgaben:**

Österreichische Bundeskellereiinspektion,  
Marxergasse 3  
1030 Wien  
[www.bundeskellereiinspektion.at](http://www.bundeskellereiinspektion.at)

#### Aufgaben der Behörde laut österreichischem Weingesetz:

Der Bundeskellereiinspektion obliegt

1. die Überwachung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen mit der Ursprungsbezeichnung „Weinland“,
2. die Überwachung von Weinbehandlungen und önologischen Verfahren,
3. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen über Weinanalysen, die von Labors (ausgenommen Labors von Untersuchungsanstalten von Gebietskörperschaften) erstellt worden sind, sowie die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die Anlagen für Weinbehandlungen oder önologische Verfahren vermieten oder im Lohnverfahren betreiben,
4. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die – unabhängig davon, ob sie Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Weinland“ herstellen, lagern oder transportieren – Handelsgeschäfte mit diesen Erzeugnissen vermitteln,
5. die Beratung der Betriebsinhaber (Stellvertreter, Beauftragten) mit dem Ziel der Einhaltung der für den Weinbereich anwendbaren Bestimmungen und
6. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die Etiketten, Banderolen, Formulare, Verschlüsse oder Behältnisse für Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Weinland“ herstellen oder diese Erzeugnisse transportieren.
7. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen über Geschäftsfälle mit Bezug zu einem Stützungsprogramm im Weinsektor gemäß Teil II Titel I Kapitel II Abschnitt 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Liegt ein begründeter Verdacht vor, dass Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Weinland“ nicht den Vorschriften entsprechen, kann die Bundeskellereiinspektion – unter einer gleichzeitig zu setzenden angemessenen Frist – die erforderlichen Maßnahmen zur Mängelbehebung oder Risikoausschaltung anordnen, wie insbesondere

1. die Einschränkung oder das Verbot des Inverkehrbringens dieser Erzeugnisse,
2. die geeignete Behandlung dieser Erzeugnisse,
3. die Verwendung dieser Erzeugnisse zu anderen als den ursprünglich vorgesehenen Zwecken,
4. die unschädliche Beseitigung dieser Erzeugnisse,
5. die Rücksendung dieser Erzeugnisse an den Ursprungsort im Falle des grenzüberschreitenden Verbringens,
6. die Rücknahme dieser Erzeugnisse vom Markt oder den Rückruf vom Verbraucher,
7. die Information der Abnehmer und Verbraucher,
8. die Anpassung der Kennzeichnung dieser Erzeugnisse,
9. die Durchführung betrieblicher Verbesserungen, insbesondere bei der Herstellung, Lagerung, Dokumentation und Eigenkontrolle, einschließlich die Vorlage von Untersuchungszeugnissen in begründeten Fällen, oder
10. die unverzügliche Berichtspflicht über die Durchführung der angeordneten Maßnahmen.

Diese Maßnahmen müssen verhältnismäßig sein und dürfen den Handel nicht stärker beeinträchtigen, als dies zur Erreichung des in der Gemeinschaft bestehenden hohen Gesundheitsschutzniveaus unter Berücksichtigung der technischen und wirtschaftlichen Durchführbarkeit und anderer berücksichtigungswürdiger Faktoren notwendig ist. Die jeweiligen Strafmaßnahmen für den betroffenen Produzenten sind ebenfalls im österr. Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) festgelegt.



**ANHANG: Wichtige önologische und analytische Parameter für „Weinland“:**

<b>Parameter</b>	<b>Landwein</b>	<b>Sturm</b>
<i>Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)</i>	14°KMW <sup>1)</sup> (8,7%vol)	6,5%vol
<i>Mind. vorhandener Alkoholgehalt</i>	8,5 %vol.	-
<i>Mind. Gesamtsäure</i>	4 g/l	.
<i>Max. freie schwefelige Säure</i>	50 mg/l	
<i>Max. gesamte schwefelige Säure</i>	200 mg/l (bei Restzucker > 5g/l: 250 mg/l)	
<i>Max. flüchtige Säure</i>	18 Milliäquivalent/l	
<i>Max. Anreicher- ungsspanne</i>	2,0 % vol. (2,5 % vol.)	
<i>Max. Süßung</i>	15 g/l	Keine Süßung erlaubt
<i>Max. Säuerung</i>	(abhängig von Witterungsverhältnissen 2,5 g Weinsäure je Liter bei Wein und 1,5 g bei Trauben und teilw. gegorenem Most)	
<i>Max. Entsäuerung</i>	1 g je Liter Wein, ausgedrückt als Weinsäure	unbegrenzt

<sup>1)</sup> Grad Klosterneuburger Mostwaage