



DIDAKTISCHER RUNDGANG DURCH DIE IM WALLIS ANGEPLANZTEN REBSORTEN

Rebsorte	Fläche (ha)	Herkunft	Ertragspotenzial	Reife-Stadium	Organoleptische Qualitäten	Bemerkungen
A. WEISS GEKELTERTE REBSORTEN						
Chasselas	914	Vermutete Herkunft ist das Burgund oder die Schweiz. Seit dem 12. Jahrhundert in der Westschweiz anzutreffen. 1847 ins Wallis eingeführt.	ergiebig	1.	Fruchtiger, blumiger, mineralischer Wein, erinnert an die Rebe in der Blüte, trocken, frisch, fein, drückt die verschiedenen Herkunftsgebiete gut aus.	Chasselas = Fendant im Wallis. Typische Rebsorte der Westschweiz, in anderen Weinbaugebieten auch als Tafeltrauben. Der Chasselas ist eine Besonderheit im europäischen Weinanbau. Verschiedene Klone und Selektionen vorhanden.
Chardonnay	71	Im 16. Jahrhundert durch Mönche im Burgund (Mâconnais) und in der Champagne verbreitet. 1921 ins Wallis eingeführt.	mittel	1.	Erlaubt die Herstellung von leichtem Wein oder Schaumwein; mit exotischen Aromen. Noten auch von Honig und Haselnuss.	Wahrscheinlich die weltweit verbreitete Rebsorte. Sie hat keine Verwandtschaft mit dem Pinot blanc. Natürliche Kreuzung der Rebsorte Pinot noir x Gwäss.
Charmont	< 1	An der Forschungsanstalt Agroscope im Jahr 1965 gezüchtet.	mittel bis ergiebig	1.	Eleganter und feiner Wein. Neutraler und näher beim Chasselas als der Doral.	Entstanden aus einer Kreuzung von Chasselas x Chardonnay (1-33). Robuster als der Chasselas.
Doral	< 1	An der Forschungsanstalt Agroscope im Jahr 1965 gezüchtet.	mittel	frühreif bis 1.	Leicht aromatischer Wein, elegant und fein. Erinnert mehr an den Chardonnay als der Charmont.	Entstanden aus einer Kreuzung von Chasselas x Chardonnay (1-21). Robuster als der Chasselas.
Pinot gris	72	Burgund: 1798 erstmals durch den Bürger Reymondin in der Schweiz erwähnt.	mittel	1.	Reicher kräftiger Wein mit Honig- und Haselnussaroma. Marmeladen-Charakter; Quitten, Aprikosen, Orangen. Gutes Potenzial zur Edelfäulnis.	Der Pinot gris wird im Wallis Malvoisie genannt. Ist Resultat einer Pinot noir Mutation. Im Elsass wird er Tokajer, in Deutschland Ruländer genannt. 1812 von Kardinal Mathäus Schiner als bester Walliser Wein gewürdigt.
Pinot blanc	24	Im Elsass kultiviert. Man findet ihn auch in Deutschland und dem Tirol.	mittel bis ergiebig	1.	Feiner eleganter und fruchtiger Wein. Erlaubt die Herstellung von leichtem Wein und Schaumwein.	Resultat einer Pinot noir Mutation. Im Elsass wird er Klevener genannt.

Rebsorte	Fläche (ha)	Herkunft	Ertragspotenzial	Reife-Stadium	Organoleptische Qualitäten	Bemerkungen
Arvine	186	1878 durch die internationale Vereinigung der Winzer als Walliserrebsorte anerkannt.	mittel	3.	Komplexer Wein; Glyzin, Grapefruit, Rhabarber, leicht salzig, kräftig. Gutes Potenzial zur Edelkäulnis.	Begründete das Renomme der Crus von Marque und Coquempey, aus der Region um Martigny.
Amigne	42	Anerkannt als Walliser Rebsorte. 1878 erstmals an der Ampelografie-Ausstellung in Genf aufgetaucht.	mittel	2. bis 3.	Wein mit erhöhtem Säuregehalt, leicht gebend. Aromen von Manderinenrinde. Gutes Potenzial zur Edelkäulnis.	Hauptanbaugebiet ist die Region Vétroz.
Humagne blanc	29	Anerkannt als Walliser Rebsorte. Im ältesten Dokument des Wallis, ein Verkaufsakt von 1313, vom Schreiber Amadeus Reyna erwähnt.	mittel	spätes 2.	Neutraler Wein, elegant, spritzig, fruchtig; Lindenblüte. Strukturierter als der Fendant.	Der Humagne blanc ist nicht die weisse Art des Humagne rouge. Bereits Anfangs des letzten Jahrhunderts vom Aussterben bedroht. Um 1815 im Eifischtal (Val d'Anniviers) als Wöchnerinnenwein bezeichnet.
Resi	2.7	Anerkannt als Walliser Rebsorte. Im ältesten Dokument des Wallis, ein Verkaufsakt von 1313, vom Schreiber Amadeus Reyna erwähnt.	mittel aber sehr unregelmässig	2.	Neutraler, trockener Wein; Zitronen Geschmack, mittlere Struktur, hoher Säuregehalt.	Für den Ausbau zum Gletscherweine wurde er traditionell in Lärchenfässern vinifiziert. Der madeiriserte Wein wurde ins Eifischtal (Val d'Anniviers) in die Keller am Rande des Gletschers transportiert. Anfangs des letzten Jahrhunderts waren 400 ha in der Region von Siders angepflanzt. Verschiedene Typen (gelb und grün).
Lafnetscha	1.4	1586 im Bezirk von Visp in einem Dokument erwähnt.	ergiebig	1.	Trockener Wein, säurehaltig. Jung wirkt er neutral, entwickelt nach 2 bis 3 Jahren einen Geschmack nach Holunder.	"Laff-nit-scha" "trink noch nicht" oder "trink nicht zu jung!". Sehr begrenzte Anbauzone im Oberwallis. Natürliche Kreuzung Completer x Humagne blanc.
Himbertscha	< 1	Vermutete Herkunft; Oberwallis, Visp. Gleichgesetzt mit dem Diolle der früher im Bezirk Conthey kultiviert wurde.	ergiebig	1. bis 2.	Harter Wein, erhöhter Säuregehalt, lagerfähig.	Vom lateinischen "im bercla" - bercla - Pergola. Sehr begrenzte Anbauzone im Oberwallis. Naher Verwandter des Humagne blanc.
Gwäss	< 1	Aus dem mittleren Osten Frankreichs. Erstmals 1586 im Bezirk Visp erwähnt.	ergiebig	2. bis 3.	Säurehaltiger, wenig strukturierter Wein.	Sehr begrenzte Anbauzone im Oberwallis. Nahe Verwandter des Aligote, Chardonnay, Gamay und Auxerrois.

Rebsorte	Fläche (ha)	Herkunft	Ertragspotenzial	Reife-Stadium	Organoleptische Qualitäten	Bemerkungen
Marsanne blanche	47	Côtes du Rhône - Französisches Rhonetal; Mitte des 19. Jahrhunderts ins Wallis eingeführt.	ergiebig	3.	Reicher Wein mit Charakter nach Beeren (Erd-, Himbeeren). Potenzial zur Spätlese und gute Lagerfähigkeit.	Die Marsanne blanche wird im Wallis Ermitage genannt. Manchmal wurde er verwechselt und in alten Rebparzellen zusammen mit Roussanne angepflanzt.
Roussanne	3.3	Côtes du Rhône - Französisches Rhonetal; Mitte des 19. Jahrhunderts ins Wallis eingeführt.	mittel	2. bis 3.	Erd- Himbeeren, Potenzial zur Spätlese und gute Lagerfähigkeit.	Bergeron in Savoyen. Kleinere Trauben als die der Marsanne blanche.
Riesling oder Petit Rhin	6	Elsass; Rheintal	mittel	2.	Trockener Wein, leichter Muskatgeschmack; aromatisch, anhaltende Säure. Gute Lagerfähigkeit.	In der Schweiz wenig angepflanzt. Verwandt mit dem Müller-Thurgau.
Sylvaner oder Gros Rhin	250	Elsass; Österreich. 1870 ins Wallis eingeführt.	mittel bis ergiebig	1. bis 2.	Trockener oder Likörwein, samtig und komplex, Mandelgeschmack. Gutes Potenzial zur Spätlese.	Wird im Wallis Johannisberg genannt; Name eines kleinen Dorfes im Rheingau in welchem nur Riesling angepflanzt wird.
Müller-Thurgau	9	1882 in Rheingau (Geisenheim) durch Prof. Müller-Thurgau kreiert.	ergiebig	frühreif	Aromatischer Wein, manchmal in heissem Klima unausgeglichen.	Wichtigste weisse Rebsorte der Deutschschweiz. Natürliche Kreuzung von Riesling x Madeleine Royale.
Savagnin blanc	140	Ungarn, Deutschland und französischer Jura. Erstmals 1586 im Bezirk Visp erwähnt.	mittel bis schwach	1. bis 2.	Leicht aromatischer Wein. Wilde und rustikale Note, Roggenbrot, anhaltende Säure. Gute Lagerfähigkeit.	Der Savagnin blanc wird im Wallis Païen Heida genannt. traditionellerweise im Vispental bis zu einer Höhe von 1'100 Metern angepflanzt. In Ungarn Formentin, in Deutschland Traminer, in Böhmen Grumin genannt. Verschiedene Typen (gelb und grün).
Gewürztraminer	6	Elsass, Mosel und Südtirol. Rose- und Moschusform des savagnin blanc.	schwach	frühreife bis 1.	Sehr parfümierter Wein, aromatisch, erinnert an die Rose.	Traminer mit Muskatgeschmack. Aromatischer Savagnin rose. Verwandter des Savagnin blanc.
Weisser Muskat	34	Griechenland, Elsass, Drôme. 1798 erstmals durch den Bürger Reymondin im Wallis erwähnt.	mittel	1. bis 2.	Aromatischer Wein, Muskatgeschmack; spiegelt die Traubenaromen wieder; jung zu geniessen. Im Wallis traditionellerweise trocken vinifiziert.	Sehr viele verschiedene Rebsorten. Muskat von Frontignan = Muskat mit kleinen Beeren.
Viognier	9	Côtes du Rhône nördlich; Condrieu und Ampuis	schwach	2.	Wein mit Aromen von Aprikosen oder weissen Pfirsichen, Bergamotte.	In den Côtes Rôties, wird er mit dem Syrah gemischt, ausser im Château Grillet wo er pur vinifiziert wird.

Rebsorte	Fläche (ha)	Herkunft	Ertragspotenzial	Reife-Stadium	Organoleptische Qualitäten	Bemerkungen
Sauvignon blanc	23	Bordelais; im Loire-Tal.	mittel bis schwach	1. bis 2.	Lebendig, frischer fruchtiger Wein; Aromen von Cassis und exotischen Früchten.	Trockener Weisswein bekannt in Sauternes. Gemischt mit dem Semillon bringt er Likörweine hervor (Sauternes).
Semillon	< 1	Bordelais; im Loire-Tal.	ergiebig	2.	Mit anderen Sorten gekeltert bringt er einen vollmundigen, körperreichen Wein hervor. Gute Lagerfähigkeit.	Wird mit Sauvignon blanc und Muscadelle gemischt für die Produktion von Likörweine. (Sauternes).
Aligote	< 1	Burgund; angepflanzt in den Küstengebieten	ergiebig	1.	Trockener, lebendiger, neutraler Wein, jung zu konsumieren.	Erstmals 1780 unter dem Namen „Rebstöcke mit 3 Trauben“ erwähnt. Teil der Zusammensetzung des Kir (Crème de Cassis). Natürliche Kreuzung von Pinot noir x Gwäss.
Altesse	< 1	Savoyen	schwach bis mittel	2.	Kräftiger, säurehaltiger, trockener Wein, reich an exotischen Aromen.	In Savoyen wird er auch Roussette de Savoie genannt.
Chenin blanc	2	Im Loire-Tal und Anjou. 1927 ins Wallis eingeführt.	ergiebig	2. bis 3.	Sehr fruchtiger Wein mit anhaltender Säure, Akazienhonig, Passionsfrucht Himbeerlikör, kleine Beeren. Potenzial zur Spätlese und gute Lagerfähigkeit.	Auch Pineau der Loire genannt. Grundlage trockener Spumante (Vouvray) oder likörartigen Trockenweine.
Bordeaux blanc	/	Eingeführt 1859 von St. Léonard in die Rebberge von Nax und Vernamiège.	sehr ergiebig	1. bis 2.	Keine Referenzen	Grosse längliche Trauben.
Bianca	< 1	Ausgewählt in der Versuchstation Eger, Ungarn.	schwach bis mittel	1.	Neutraler, lebendiger Wein Leichte, aromatische Citrusnote.	Interspezifische Hybridrebsorte aus der Kreuzung des Saatgutes von Villard blanc (=Eger 2) mit Bouvier.
Reichensteiner	/	1939 von der Versuchstation Geisenheim erhalten.	mittel bis ergiebig	frühreif	Wein mit delikatem Bukett; süffig, neutral, wenig Säure.	Entstanden aus der Kreuzung Müller-Thurgau x (Madeleine Angevine x Weisser Calabreser).

Rebsorte	Fläche (ha)	Herkunft	Ertragspotenzial	Reife-Stadium	Organoleptische Qualitäten	Bemerkungen
B. ROT GEKELTERTE REBSORTEN						
Gamay	589	Traditionell aus dem Beaujolais. 1854 ins Wallis unter der Bezeichnung grosser Dôle eingeführt.	ergiebig	1.	Gefälliger, frischer, fruchtiger Wein, rot-violette Farbe, anhaltende Säure, arm an Gerbstoffe. Note von roten Früchten.	Im Wallis ist er ein Bestandteil des Dôle. Abgepresst kann er Bestandteil des Dôle blanche sein. Vielzahl von Klonen und Selektionen. Natürliche Kreuzung zwischen Pinot noir und Gwäss.
Gamaret	104	An der Forschungsanstalt Agroscope im Jahr 1970 gezüchtet.	mittel	frühreif bis 1.	Strukturreicher Wein, farb- und gerbstoffreich, geschmeidig, leicht gewürzt.	Entstanden aus der Kreuzung von Gamay x Reichensteiner (B13); Gilt auch als Verschnittwein. (Reife 8 bis 10 Tage vor dem Fendant).
Garanoir	21	An der Forschungsanstalt Agroscope im Jahr 1970 gezüchtet.	mittel bis ergiebig	frühreif	Gefärbter Wein, fruchtig, schwacher Säuregehalt. Ein Wein der sich trotz seinem schwachen Säuregehalt mehr an den Gamay als den Gamaret anlehnt.	Entstanden aus einer Kreuzung von Gamay x Reichensteiner (B28); kompaktere Traube als der Gamaret. Bleibt kühleren Lagen vorbehalten. Gilt auch als Verschnittwein.
Robin noir	/	In der Drôme heimisch, durch Dr. Wuilloud in den 1940er Jahren ins Wallis eingeführt.	ergiebig	2.	Sehr farbstoffreicher Wein, gerbstoffhaltig und adstringierend.	Rouge de Diolly. Ursprünglich aus der Drôme. Nur in Ampelographie-Kollektionen.
Pinot noir	1519	Burgund; 1848 im Wallis aufgetaucht. Bis 1942 unter dem Namen Dôle bekannt.	mittel	1.	Sehr feiner, kräftiger, rubinroter Wein. Noten von kleinen Beeren und Früchten, Erd- und Himbeeren, Tabak. Noblesse; Klasse und elegant.	Vielzahl von Klonen und Selektionen. Im Wallis ist er Hauptbestandteil des Dôle, nur abgepresst produziert er den Oeil-de-Perdrix (reiner Pinot noir) oder den Dôle blanche (gemischt mit Gamay).
Diolinoir	95	An der Forschungsanstalt Agroscope im Jahr 1970 gezüchtet.	ergiebig	1. bis 2	Sehr farbstoffreicher, gerbstoffhaltiger, neutraler Wein.	Entstanden aus der Kreuzung von Robin noir x Pinot noir. Verschnittwein.
Ancellotta	21	In der Provinz Reggio-Emilia sehr verbreitet. 1978 ins Wallis eingeführt.	mittel bis ergiebig	2. bis 3.	Sehr farbstoffreicher, gerbstoffhaltiger, neutraler Wein.	Wird im Wallis als Verschnittwein gebraucht. Keine Färbersorte.
Cornalin du Valais	139	1313 in einem Dokument des Register von Anniviers aufgeführt.	mittel aber sehr unregelmässig	3.	Feiner Wein, gerbstoffhaltig. Aroma von schwarzen Kirschen, Griotten, erinnert an Gewürznelke. Gute Lagerfähigkeit.	Kreuzung Petit Rouge d'Aoste x Mayolet.= Landroter. Ist den besten Lagen vorbehalten. Sein Name stammt von Cornaline, einer unter Juwelieren bekannten Achatart.

Rebsorte	Fläche (ha)	Herkunft	Ertragspotenzial	Reife-Stadium	Organoleptische Qualitäten	Bemerkungen
Humagne rouge	141	Aus dem Aosta-Tal. Ende des 19. Jahrhunderts ins Wallis eingeführt.	mittel	3.	Wenig farbstoffhaltiger Wein, mit weichen aufgelösten Gerbstoffen; schwarzviolett, Geschmack nach Eichenrinde. Gute Lagerfähigkeit.	Keine Verwandtschaft mit dem Humagne blanc. Naher Verwandter des Cornalin du Valais.
Petit Rouge d'Aoste	/	Aosta-Tal		3.	Keine Referenzen	Auch Oriou de St.Vincent et Nus genannt. Naher Verwandter des Cornalin du Valais.
Durize	< 1	Aosta-Tal	mittel und sehr unregelmässig	3.	Wein mit würzig wildem Charakter. Wenig Struktur und grobe Gerbstoffe.	Auch bekannt unter dem Namen Rouge de Fully. Naher Verwandter des Cornalin du Valais.
Goron	/	Vermutete Herkunft; Italien oder das Aosta-Tal. Seit 1871 erwähnt.	ergiebig	3.	Erhöhter Säuregehalt, Gerbstoffreich.	Nur in den Rebbergen von Bovernier kultiviert. Der Name der Rebsorte hat nichts mit der traditionellen Walliserbezeichnung des Goron zu tun.
Eyholzer Roter	< 1	Vermutete Herkunft: Aosta - Tal	ergiebig	2. bis 3.	Aromen von Cassis und kleinen Beerenfrüchten.	Wahrscheinliche Verwandtschaft mit dem Bondola und der Vien de Nus.
Syrah	169	Côtes du Rhône - französisches Rhonetal. 1926 ins Wallis eingeführt.	mittel bis ergiebig	2. bis 3.	Strukturiert; Gewürzaromen, Pfeffer. Gute Lagerfähigkeit	Natürliche Kreuzung von Mondeuse x Dureza.
Cabernet-Sauvignon	24	Bordelaise	mittel	3.	Sehr farb- und gerbstoffhaltiger Wein. Manchmal Note von grüner Paprika. Komplexe Aromen, Geschmack von Zedern. Gute Lagerfähigkeit.	Oftmals zusammen mit dem Merlot, dem Cabernet franc und dem Petit Verdot vinifiziert. Im Wallis wenig gut angepasste Rebsorte. Natürliche Kreuzung von Cabernet franc x Sauvignon blanc.
Cabernet franc	25	Bordelaise	mittel bis ergiebig	2.	Rassig feiner Wein, farb- und gerbstoffreich. Aromen von roten Früchten, leichter Würzgeschmack. Gute Lagerfähigkeit.	Oftmals zusammen mit dem Merlot, Cabernet franc und Petit Verdot vinifiziert.
Merlot	113	Bordelais; 1907 im Tessin eingeführt	mittel bis ergiebig	2.	Rassiger farbstoffreicher Wein, Efeucharakter, weicher Gerbstoff.	Im Wallis oft pur vinifiziert. In anderen Regionen meist gemischt. Château Petrus: 95% Merlot.
Nebbiolo	/	Piemont und Lombardei; um 1970 im Wallis eingeführt.	mittel bis ergiebig, aber sehr unregelmässig	späte 3.	kräftiger, gehaltvoller Wein, gerbstoffreich, hoher Säuregehalt. Verlangt Alterung. Intensives ätherisches Parfüm, erinnert an getrocknete Rosen und Veilchen.	An das Wallis nicht angepasste Rebsorte. Bekannte Rebsorte des Piemonts (Barolo und Barbaresco).

Rebsorte	Fläche (ha)	Herkunft	Ertragspotenzial	Reife-Stadium	Organoleptische Qualitäten	Bemerkungen
Primitivo	/	Südtalien; Traditionell in der Provinz Tarante.	mittel	3.	Wein mit rot-violetter Farbe, feine Cassis Aromen. Gute Lagerfähigkeit.	Weit verbreitete Rebsorte in Kalifornien (Zinfandel) und Neuseeland.
Carminoir	7	An der Forschungsanstalt Agroscope im Jahr 1986 gezüchtet.	mittel bis ergiebig	2.	Sehr farbstoffhaltig, mit Gewürznoten ausgeglichen, reich an Gerbstoffe und komplexen Aromen.	Entstanden aus einer Kreuzung von Pinot Noir x Cabernet-Sauvignon.
Douce Noire	/	Savoyen; in Nax verbreitet vor der Restrukturierung des Weinbaugebietes 1930	ergiebig	2.	Farbstoffhaltiger, trockener Wein. Bitterer charakteristischer Geschmack.	Diese Rebsorte ist in Savoyen unter einer Vielzahl von Synonymen wie z.B. Ocanette de la Tarentaise oder Batarde ronde bekannt.
Regent	< 1	Erhalten am Institut Geilweilerhof in Deutschland. (Rheinland) Neuzüchtung	mittel	frühreife	Sehr farbstoffreicher, geschmeidiger Wein, Sehr fruchtig wenn er als Rosé vinifiziert wird. Wird er rot vinifiziert hat er oft einen eigenartigen, speziellen Charakter.	Pilzresistente interspezifische Hybridensorte. Entstanden aus einer Kreuzung von Diana und Chambourcin.
Galotta	8	An der Forschungsanstalt Agroscope im Jahr 1981 gezüchtet.	Mittel bis ergiebig	1.	Sehr farbstoffreicher, ausgeglichener, gerbstoffhaltiger Wein mit feinem Bukett.	Kreuzung von Ancellotta x Gamay. Wenig fäulnisanfällig.
C. TAFELTRAUBEN						
Muscat bleu	/	Erhalten durch den Rebschulisten Garnier in Genf.	mittel	frühreif	Muskatgeschmack.	Interspezifische Hybridensorte: Muskat Garnier 83-2.
Muscat de Hambourg	/	Unbestimmt	mittel bis ergiebig	2. bis 3.	Muskatgeschmack.	Grosse Trauben an sehr ausgeprägten Verzweigungen, mittlere Kompaktheit, hervorragendes Fleisch. Sehr dunkelblaue Beeren.
Cardinal	/	1939 durch Synder und Harmon (USA) erhalten	mittel	frühreif	Einfacher Geschmack, wenig zuckerhaltig, fad.	Genügend grosse konische Beeren; rosarote Farbe und manchmal nur schwach ausgeprägt. Entstanden aus einer Kreuzung von Flame Tokay R x Ribier N ;
Alphonse-Lavallée	/	Um 1860 durch Aussaaten erhalten. Wahrscheinlich eine orientalische Rebsorte.	ergiebig	2. bis 3.	einfacher Geschmack.	Hat den Namen Royal in Belgien und Ribier in Kalifornien. Reserviert für gute Lagen. Trauben manchmal sehr voluminös, lose, grosse dunkelblaue Beeren.

Rebsorte	Fläche (ha)	Herkunft	Ertragspotenzial	Reife-Stadium	Organoleptische Qualitäten	Bemerkungen
Danlas	/	Kreuzung von Dabouki (Malaga blanc) x Chasselas.	ergiebig	2. bis 3.	einfacher Geschmack.	= 1548 - 20 EM. Weisse Rebsorte; lange Trauben, dicke, knackige Beeren.
Pirovano 185	/	Italien	ergiebig	3.	einfacher Geschmack	Sehr grosse Trauben, runde und knackige Beeren.

Reifestadium der Rebsorten:

Die Rebsorten sind nach ihrem Reifestadium klassiert, wobei der Chasselas wie folgt als Referenz dient:

Frühreif bis sehr frühreif	:	mehr als 10 Tage vor dem Chasselas-Fendant
Frühreif	:	zwischen 5 und 10 Tagen vor dem Chasselas-Fendant
Erste Epoche (1.)	:	5 Tage vor oder nach dem Chasselas-Fendant
Zweite Epoche (2.)	:	5 bis 15 Tage nach dem Chasselas-Fendant
Dritte Epoche (3.)	:	15 bis 30 Tage nach dem Chasselas-Fendant

Fläche: Stand des kantonalen Rebberregisters am 31.12.2015

Dienststelle für Landwirtschaft

Weinbauamt