



Unser neuer Webshop!

Ab sofort können Sie unsere Weine noch einfacher bestellen: Im Shop auf www.grenzhof-fiedler.at gibt's unser gesamtes Sortiment und alle Infos. Ihre Lieblingsweine sind damit jederzeit nur wenige Clicks von Ihrem Küchentisch entfernt!

Sammellieferung nach Oberösterreich am 29. Juli

Ende Juli liefern wir entlang unserer Route ohne Frachtkosten bis in Ihren Keller. Bestellen Sie bitte per Mail (weingut@grenzhof-fiedler.at) oder telefonisch unter 02685/8276 bzw. 0650/5665055.

Gewinnen Sie Ihre Weinrechnung zurück!

Mit ein bisschen Glück können Sie heuer 100 Euro Ihrer Sommerwein-Rechnung zurückgewinnen. Nützen Sie Ihre Chance und mailen Sie ein Foto der Rechnung an wein@weinburgenland.at! Mehr Infos finden Sie auf www.weinburgenland.at.

Kostenloser Weinversand!

Auch abseits unserer Lieferrouten müssen Sie nicht auf Ihre Lieblingsweine verzichten. Wir versenden unser Sortiment österreichweit ab 12 Flaschen (gerne auch gemischt) ohne Frachtkosten frei Haus! Für kleinere Bestellungen betragen die Versandkosten 9 Euro.

Nach Deutschland verschicken wir ab 36 Flaschen frei Haus, darunter verrechnen wir eine Frachtpauschale von 12 Euro.

Zur nachhaltigen Nutzung der Verpackung und Logistik sollte die bestellte Flaschenzahl durch 6 teilbar sein. Landweine und Traubensaft sind vom Versand ausgenommen.



Weingut Grenzhof-Fiedler, A-7072 Mörbisch/See, Weinzeile 2

Tel: 0650/5665055, weingut@grenzhof-fiedler.at, www.grenzhof-fiedler.at

Fotos: Eigenarchiv, Anna Fiedler, Jerzy Bin



DIE WEINPRESSE

FAMILIE FIEDLER

NEWSLETTER 2/2022



Liebe Weinfreunde!

Für viele Menschen ist der Sommer die schönste Jahreszeit. Lange, sonnige Tage und laue Abende lassen auch zu Hause ein wenig Urlaubsstimmung aufkommen. Draußen sitzen, mit Familie und Freunden grillen und den besonderen Geschmack von erntefrischem Obst und Gemüse genießen.

Ein gutes Glas Wein sollte dabei nicht fehlen, denn schließlich ist der Rebsaft nichts anderes als in Flaschen gefüllter Sonnenschein. Unser Rosé trägt die Sonne sogar auf seinem Etikett, das von unseren Töchtern Viktoria und Anna gestaltet wurde. Mit seiner erfrischenden Art passt er perfekt zu heißen Sommertagen, genauso wie der prickelnde Fiezzante, unser spritziger Grüner Veltliner und der duftige Muskat Ottonel.

Am Abend und zum Essen machen die gehaltvollen Weißweine und die Roten auch im Sommer eine gute Figur. Was wäre schließlich das Steak vom Griller ohne ein Glas Rotwein, im Sommer gerne auch leicht gekühlt. Zum Glück bietet unser Sortiment für jede Gelegenheit den passenden Tropfen, damit Sie zu keiner Zeit auf die pannonischen Urlaubsgefühle verzichten müssen.

Herzliche Grüße aus dem Burgenland!

Bernhard, Birgit, Elfi und Gerhard Fiedler



Guter Wein wächst nicht von allein



Wie jede Pflanze wächst auch die Weinrebe natürlich ganz ohne menschliches Zutun. Mit ihren Wurzeln holt sie Wasser und Nährstoffe aus dem Boden und in ihren Blättern produziert sie mittels Sonnenenergie Zucker und andere organische Substanzen für ihre Entwicklung.

Weil unkontrolliertes Wachstum mit irgendwelchen Trauben aber nicht für hochwertige Weine genügt, sind wir trotzdem von Mai bis August intensiv mit der Laubarbeit beschäftigt. Damit lenken wir die natürliche Vegetation in die für uns richtigen Bahnen.

Anfang Mai brechen wir dort Triebe weg, wo sie zu dicht stehen, und sich später gegenseitig zu viel

Schatten machen würden. Danach sind wir in mehreren Arbeitsdurchgängen bis in den Juli damit beschäftigt, die jungen Triebe im Drahtrahmen zu formieren. Die Rebe ist zwar eine Kletterpflanze und sucht mit ihren Ranken selbst Halt am Draht, aber in unserer windigen Gegend wachsen längst nicht alle Triebe so, dass ihre Blätter genug Sonne bekommen.

Bevor die Triebe zu lang werden, nach unten hängen und Blätter und Trauben beschatten, kürzen wir sie ein. Dieses „Wipfeln“ wird maschinell mit einer Art Mähbalken durchgeführt.

Alle anderen Laubarbeiten erfolgen von Hand und sind dementsprechend schweißtreibend. Nicht weil es besonders anstrengende Tätigkeiten sind, sondern wegen der Temperaturen im Juni, Juli und August. Auch wenn wir früh beginnen, lässt sich das Arbeiten bei über 30°C nicht vermeiden.

In den Sommermonaten entfernen wir mit dem nötigen Feingefühl Blätter, damit die Trauben nach Regen schneller abtrocknen und Mehltau und Fäulnis keine Chance haben. Außerdem schneiden wir dort Trauben weg, wo es die Reben zu gut mit uns meinen.

Nicht zuletzt deshalb ist guter Wein immer ein Kulturprodukt, entstanden aus dem Zusammenspiel von Mensch und Natur.



WEIN BURGENLAND AWARD 2022

wein burgenland

3. Platz in der Kategorie 8
Blafränkisch mit näherer Herkunftsangabe
Jahrgang 2019 oder älter

Weingut Grenzhof-Fiedler

Ried Goldberg
Leithaberg DAC
Blafränkisch
2019

93.5 Punkte

Matthias Siess
Obmann Wein Burgenland

Georg Schweitzer
GF Wein Burgenland

April 2022

Ausgezeichnet

Wir freuen uns über den 3. Platz unseres Blafränkisch 2019 von der Ried Goldberg beim Wein Burgenland Award 2022. In der prestigeträchtigen Kategorie Blafränkisch mit mehr als 100 Weinen ist das eine ganz besondere Auszeichnung!

Um dem Ursprung unserer Aushängeschilder noch besser gerecht zu werden, räumen wir ab sofort ihren Rieden (Lagen) bei der Bezeichnung mehr Platz ein als dem Weinbaugebiet. Leithaberg weiß wird deshalb zum Pinot blanc vom Mörbischer Wieser, Leithaberg rot zum Blafränkisch vom Mörbischer Goldberg.

Ab-Hof-Verkauf und Weinversand

Damit Sie sich ein Bild von unseren Weinen machen können, steht Ihnen unsere Kellertür nach Voranmeldung jederzeit offen. Bei uns in Mörbisch erhalten Sie ab einem Einkauf von 100 Euro 3 Prozent Ab-Hof-Rabatt.

Ab 12 Flaschen (auch gemischt) versenden wir unsere Weine österreichweit frei Haus, für kleinere Bestellungen betragen die Versandkosten 9 Euro. Nach Deutschland verschicken wir ab 36 Flaschen frei Haus, darunter verrechnen wir eine Frachtpauschale von 12 Euro.

Zur nachhaltigen Nutzung der Verpackung sollte die bestellte Flaschenzahl durch 6 teilbar sein. Landweine und Traubensaft sind vom Versand ausgenommen.

Das Grenzhof-Sortiment

Letztverbraucherpreise ab Hof Juli 2022

-
- Grüner Veltliner 2021** € 5,00
jung, leicht und erfrischend
-
- Muskat Ottonel 2021** € 6,00
aromatisch und charmant
-
- Pinot blanc 2021** € 6,50
elegant und ideal als Speisenbegleiter
-
- Chardonnay Duett 2021** € 7,00
Frucht und Würze harmonisch vereint
-
- Traminer 2021** € 9,50
kraftvoll und intensiv, für Individualisten
-
- Ried Wieser Pinot blanc 2020** € 9,50
unser Aushängeschild (Leithaberg DAC)
-
- Chardonnay Reserve 2019** € 12,50
ausdrucksstark und lang

-
- Zweigelt Rosé 2021** € 5,00
die fruchtige Alternative zum Weißwein
-
- Blauer Zweigelt 2020** € 6,50
reife Kirschen und ein milder Abgang
-
- Blafränkisch 2020** € 6,50
würzig und mit feiner Herbe
-
- Blafränkisch Reserve 2019** € 9,50
die Kraft der alten Reben
-
- Rote Trilogie 2019** € 12,50
drei Rotweinsorten harmonisch vereint
Halbflasche 0,375l Jg. 2017 € 6,50
-
- Cabernet Sauvignon 2016** € 16,00
vielschichtig und besonders lagerfähig
Großflaschen 1,5l und 3l auf Anfrage
-
- Ried Goldberg Blafränkisch 2019** € 18,00
gehaltvoll und elegant (Leithaberg DAC)

-
- Fiezzante trocken** € 7,00
prickelnd, leicht und aromatisch
-
- Süße Auslese 2018** € 7,00
ausgewogen und nicht zu süß
-
- Beerenauslese 2015** 0,375l € 9,50
feine Honignoten und cremige Süße

Traubenbrand, Traubensaft und Landweine auf Anfrage

Preise inkl. MwSt. je 0,75l-Fl. (wenn nicht anders angegeben)