



Sammellieferung nach Tirol und Salzburg am 17. und 18. November

Wir liefern 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.

Die Grenzhof-Weihnachtszustellung

Wien am Freitag, den 9. Dezember
Graz, Steiermark am Samstag, den 10. Dezember
Oberösterreich am Freitag, den 16. Dezember

Kostenloser Weinversand ab 12 Flaschen!

Auch abseits unserer Lieferrouten müssen Sie nicht auf Ihre Lieblingsweine verzichten. Wir versenden unser Sortiment jederzeit bei Bestellung per Mail oder über unseren Webshop.



Einfach, günstig und bequem!

Ab sofort können Sie Ihre Lieblingsweine noch einfacher bestellen: Mit unserem Shop auf www.grenzhof-fiedler.at sind sie immer nur wenige Clicks von Ihrem Küchentisch entfernt!

Wir versenden österreichweit ab 12 Flaschen (gerne auch gemischt) frei Haus, für kleinere Bestellungen betragen die Versandkosten 9 Euro. Nach Deutschland verschicken wir ab 36 Flaschen ohne Transportgebühren, 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, Jerzy Bin, Armin Bardel



DIE WEINPRESSE

FAMILIE FIEDLER

NEWSLETTER 3/2022



Liebe Weinfreunde!

Die Erntezeit ist Höhepunkt und Finale des Weinjahres. Nach der Hauptphase im September haben wir die Lese Mitte Oktober mit dem Traminer abgeschlossen und können bereits eine erste vorsichtige Bilanz ziehen.

2022 war erneut sehr warm und vor allem extrem trocken. Das hat nicht nur dem Neusiedlersee zugesetzt, sondern natürlich auch unsere Reben vor große Herausforderungen gestellt. Dank unserem langjährigen Humusaufbau in den Böden gab es aber kaum Trockenschäden zu beklagen. Unsere fleißige Lesemannschaft konnte zwar deutlich weniger, aber sehr vielversprechende Trauben ernten.

Mittlerweile haben die meisten Weine ihre Gärung abgeschlossen und wir freuen uns, dass sie auch in diesem Jahr sehr viel Frische, Eleganz und Feinheit zeigen. Jetzt darf der neue Jahrgang in Ruhe seiner Vollendung entgegenreifen. Bis dahin genießen wir seine trinkreifen Vorgänger aus der Flasche und laden Sie ein, es uns gleich zu tun.

Ein herzliches Prosit aus Mörbisch!

Bernhard, Birgit, Elfi und Gerhard Fiedler

Wundersame Metamorphose

Die spannenden ersten Wochen der neuen Weine

Obwohl wir schon viele Jahrgänge erlebt haben, ist es immer noch jedes Mal wie ein kleines Wunder: Innerhalb weniger Wochen werden aus süßen, aber aromatisch meist unspektakulären Trauben Jungweine mit einer faszinierenden Geschmacksvielfalt.

Der Großteil davon ist zwar auch schon im Most vorhanden, aber weil die Aromen dort an Zucker gebunden sind, können wir sie nicht wahrnehmen. Erst wenn die Gärung Alkohol aus dem Zucker macht, werden sie freigesetzt und riechbar.

Sturm und Drang

Während der Gärung bestimmt die Hefe den Duft. Ihren charakteristischen, an Brotteig erinnernden Geruch kennt jeder, der schon einmal Sturm getrunken hat. Nur sehr verhalten merkt man dahinter den Wandel vom Most zum Wein.

Erst gegen Ende der Gärung tritt das Aroma des Weines langsam in den Vordergrund. Die Hefezellen sinken im Fass zu Boden, und so wie der junge Wein selbst wird auch sein Bukett allmählich klarer. Diese Wochen sind im Keller die spannendsten des ganzen Jahres.

Tägliche Veränderung

Von Tag zu Tag erinnert der Jungwein ein bisschen mehr an das, was Monate, teilweise Jahre später in Flaschen gefüllt wird. Damit uns nichts entgeht, verkosten wir den neuen Jahrgang in den ersten Wochen beinahe täglich und schärfen so unsere Sinne für die Wahrnehmung selbst kleinster Veränderungen.

Wenn die Trauben schön waren und im Keller vom Pressen bis zur Gärung keine Fehler passiert sind, geht auch nachher meist alles gut. Das tägliche Verkosten ist in diesen Fällen vor allem ein wohlwollendes Beobachten.



Frühzeitig und sanft reagieren

Manchmal aber entwickelt sich ein Wein nicht ganz so, wie erwartet. Die Gärung verlangsamt sich früher, als sie sollte. Das Aroma wirkt innerhalb von wenigen Tagen verschlossen, statt aufzublühen. Der Wein am Gaumen rau oder müde.

Bemerkt man solche Veränderungen rechtzeitig, genügt fast immer eine Kleinigkeit, um ihn wieder auf die richtige Spur zu bringen. Das Umziehen in einen wärmeren oder kälteren Teil des Kellers. Das Entfernen der Hefe ein paar Tage früher, als eigentlich geplant. Oder das Umfüllen des Weines in einen anderen Behälter, damit er mit ein bisschen Luft wieder aufatmen kann.

Den Rest übernimmt dann normalerweise die Reife, denn mit jeder Woche werden die jungen Weine stabiler. Schon im November ist der Zeitpunkt der Arbeiten im Keller keine Frage von Stunden oder Tagen mehr, sondern eher eine von Wochen. Dementsprechend größer werden dann die Abstände, in denen wir die Weine verkosten.



Während der Ernte hat uns die gute Nachricht erreicht, dass unser Blaufränkisch Ried Goldberg 2019 in den österreichischen Weinsalon aufgenommen wurde!

Er zählt damit offiziell zu den allerbesten heimischen Weinen und darf unser Land bei vielen Verkostungen und Präsentationen im In- und Ausland vertreten.

Zu Gast im Podcast

Guter Wein schmeckt noch ein bisschen besser, wenn man seinen Ursprung kennt und die Menschen dahinter. Deshalb berichten wir Ihnen gerne von unserer Arbeit, sei es bei einer Weinprobe in unserem Keller, hier in der „Weinpresse“, in unserem Blog oder jetzt auch via Podcast.

Auf www.grenzhof-fiedler.at kann man ab sofort ein spannendes Interview mit Bernhard Fiedler nachhören, in dem er die Besonderheiten unserer Region und der Grenzhof-Weine erklärt. Lauschen Sie rein, wir denken, es lohnt sich!

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 November 2022



Grüner Veltliner 2021 € 5,20
jung, leicht und erfrischend

Muskat Ottonel 2021 € 6,20
aromatisch und charmant

Pinot blanc 2021 € 6,80
elegant und ideal als Speisenbegleiter

Chardonnay Duett 2021 € 7,20
Frucht und Würze harmonisch vereint

Traminer 2021 € 9,80
kraftvoll und intensiv, für Individualisten

Ried Wieser Pinot blanc 2021 € 9,80
unser Aushängeschild (Leithaberg DAC)

Chardonnay Reserve 2019 € 12,80
ausdrucksstark und lang



Zweigelt Rosé 2021 € 5,20
die fruchtige Alternative zum Weißwein

Blauer Zweigelt 2020 € 6,80
reife Kirschen und ein milder Abgang

Blaufränkisch 2020 € 6,80
würzig und mit feiner Herbe

Blaufränkisch Reserve 2019 € 9,80
die Kraft der alten Reben

Rote Trilogie 2019 € 12,80
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 Blaufränkisch 2019 € 18,00
gehaltvoll und elegant (Leithaberg DAC)



Fiezzante trocken € 7,20
prickelnd, leicht und aromatisch

Süße Auslese 2021 € 7,20
ausgewogen und nicht zu süß

Beerenauslese 2015 0,375l € 9,80
feine Honignoten und cremige Süße

Traubenbrand und Landweine auf Anfrage

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