

Wege zum Wein

Wir liefern Ihre Lieblingsweine entlang unserer Routen ohne Frachtkosten bis in Ihren Keller. Bestellen Sie bitte per Mail (weingut@grenzhof-fiedler.at) oder telefonisch (0650/5665055):

Salzburg und Tirol am 21. und 22. November

Oberösterreich am 13. November und am 19. Dezember

Wien am 13. Dezember und Graz/Stmk. am 14. Dezember

Jederzeit und überall mit unserem Versandservice:

Wir verschicken unsere Weine jederzeit österreichweit ab 12 Flaschen (gerne auch gemischt) frei Haus, für kleinere Bestellungen betragen die Versandkosten 9 Euro. Nach Deutschland versenden wir ab 36 Flaschen ohne Transportgebühren, darunter verrechnen wir eine Frachtpauschale von 12 Euro. Praktisch ist dafür unser Webshop auf www.grenzhof-fiedler.at

oder hier:



**FIEDLERS
SPRINGINKERL**



Ich bin
wieder da!

Unser Springinkler ist ein lustiger Vogel und für jeden Spaß zu haben. Seit dem Frühling bereichert es unser Sortiment und hat auf Anhieb viele Freunde gefunden.

Dementsprechend schnell war das Springinklerl aus unserem Keller ausgeflogen, aber zum Glück ist es jetzt wieder da für Ihren unbeschwerten Weingenuss!

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

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

Fotos: Eigenarchiv, Jerzy Bin, Anna Fiedler, Armin Bardel



Ernte gut, alles gut!

Die heurige Weinlese wird uns wohl noch lange in Erinnerung bleiben. Einerseits wegen der hohen Qualität, die uns der Jahrgang 2024 beschert hat, andererseits aber sicher auch, weil es uns das extreme Erntewetter nicht leicht gemacht hat, die Trauben gut nach Hause zu bringen.

Früh wie selten starteten wir am 26. August die Hauptlese und schon am zweiten Tag holte uns die letzte große Hitzewelle des Sommers ein. Zwei Wochen mit Temperaturen zwischen 30 und 34 Grad machten die Arbeit für unsere Erntehelfer extrem anstrengend. Nur dank ihrer großen Ausdauer waren die trockenen Weißweine und der Zweigelt vor dem Wetterumschwung im Keller.

Auf die lange Hitze folgte nämlich ein kühler Regentag und danach ein kleines Zeitfenster mit stabilem Wetter, das laut Prognose von ungeahnten Rekordniederschlägen beendet werden sollte. Dementsprechend groß war der Druck, auch den Blaufränkisch nach Hause zu holen, was uns mit zwei sehr langen Lesetagen und Nachtschichten in Presshaus und Keller gelang. Auch ohne Hochwasser hätte seine Qualität sicher unter der Nässe gelitten.

Viel robuster ist hingegen der Cabernet Sauvignon, der war auch nach dem Regen noch perfekt. Ebenso die edelsüßen Traminer-Trauben, mit denen wir die Ernte am 7. Oktober erfolgreich abschließen konnten. Jetzt darf der neue Jahrgang in Ruhe seiner Vollernte entgegenreifen. Bis dahin genießen wir seine trinkreifen Vorgänger aus der Flasche und laden Sie ein, es uns gleich zu tun.

Ein herzliches Prost aus Mörbisch!

Bernhard, Birgit, Elfi und Gerhard Fiedler



Weine aus Trauben und Zeit

Edle Tropfen brauchen Arbeit, aber auch Geduld

man diese alte Binsenweisheit wirklich ernst nimmt, ist sehr viel Arbeit damit verbunden. Die Rebe wächst zwar wie jede Pflanze auch ohne menschliches Zutun, erst sorgfältige Pflege lässt aber besonders hochwertige Trauben reifen.

Manches lässt sich heutzutage maschinell erledigen, die wichtigsten Arbeiten erfolgen bei uns aber nach wie vor in zeitaufwändiger Handarbeit.

Bei der Weinlese

Nach den vielen Stunden, die wir im Weigarten verbringen, möchten wir die Früchte unserer Arbeit natürlich in bestem Zustand ernten. Geduldig warten wir deshalb auf den richtigen Zeitpunkt, auch wenn schlechte Wetterprognosen an den Nerven zerren.

Wenn es dann soweit ist, lesen wir unsere Trauben sorgfältig von Hand, nicht zuletzt, weil das eine gleichmäßige, langsamere Verarbeitung im Presshaus ermöglicht.

Im Keller

Gerade im Stress der Erntezeit braucht der Kellermeister eine ruhige Hand. Fast immer genügt es, den Most mit wenig Aufwand behutsam in die richtige Richtung zu lenken.

Setzt dann die Gärung ein, kann man ihr Ende meist geduldig abwarten, ohne den Wein hektisch

aufzurühren oder umzupumpen. Schließlich geht bei allen Tätigkeiten im Keller immer auch ein klein wenig Fruchtigkeit und Frische verloren.

Nach der Gärung ist Zeit ganz besonders wichtig. Die jungen Weine brauchen sie, um sich selbst zu finden. Viele Aromen verbinden sich mit anderen Inhaltsstoffen und werden so stabiler und interessanter.

Dabei spielt die Hefe eine wichtige Rolle, auch wenn sie die Umwandlung von Zucker in Alkohol bereits erledigt hat. Deshalb lassen wir unsere Weine bewusst auf der Hefe reifen. Und während andere im Herbst mit großem technischen Aufwand den ganzen Keller blitzblank filtern, beobachten wir geduldig die Entwicklung der Jungweine und warten auf das natürliche Absinken der Hefezellen.

In der Flasche

Damit nehmen wir uns natürlich selbst aus dem Rennen um die schnellste Abfüllung des neuen Jahrgangs. Während die Hochgeschwindigkeitsweine aber oft schon ein halbes Jahr später wieder an Qualität verlieren, bewahren langsame Tropfen ihre Lebendigkeit viel länger.

Sie profitieren von der Flaschenreife und wir gönnen ihnen deshalb auch Zeit im Lager, bevor wir sie zum Verkauf anbieten.

Zeit ist gemeinsam mit den Trauben die wichtigste „Zutat“ unserer Weine. Viele Arbeitsstunden im Weingarten, aber auch das geduldige Warten auf den richtigen Moment im Keller bringen ihren wahren Charakter zum Vorschein. In unserer schnelllebigen Zeit ein Luxus, den sich nicht alle Weinbauern leisten können oder wollen.

Im Weingarten

Oft hört man, dass Qualität im Weingarten wächst, aber wenn



vinaria
WEINGUIDE
DIE 4.000 BESTEN WEINE ÖSTERREICHS

—
2024/25
—

★★★★★ S €€€ CS TOP

2020 Cabernet Sauvignon + Klare Cassis-Brombeer-Nase, ausgeprägte Aromatik, Bitterschoko, gehaltvoll mit klarer Struktur, heller Tabak, tolle Balance, kompakt, seidige Textur, ruhende Mitte, zeigt seine Größe mit dezentem Understatement, großer Wein.

Ausgezeichnet!

In seinem aktuellen Weinguide vergibt das renommierte Magazin „Vinaria“ erstmals seine Höchstnote an einen unserer Weine. Mit fünf Sternen reiht es den Cabernet Sauvignon 2020 unter die allerbesten Rotweine Österreichs.

Darüber hinaus gibt es vier Sterne für den Blaufränkisch Reserve 2021 und die Rote Trilogie 2021 sowie gute Bewertungen und Beschreibungen für unser gesamtes Sortiment.

„Vinaria“ schreibt unter anderem: *„Besonders gelungen ist heuer die komplette Serie der roten Top-Weine. Der im ersten Reifestadium befindliche Cabernet Sauvignon 2020 begeistert mit saftiger Vitalität und Feinheit, und die „Rote Trilogie“ ist von Jahr zu Jahr eine sichere Bank eines vorbildhaften Sorten-Blends mit harmonischem Fruchtschmelz und kerniger Mitte, der aus dem Top-Jahr 2021 besonders hervorsticht.“*

Auch vom Genussmagazin „Falstaff“ erhalten unsere Weine sehr gute Noten: 92 Punkte der 2020er Cabernet und 91 Punkte die Rote Trilogie 2021, der Blaufränkisch Reserve 2021 und unser Pinot blanc Ried Wieser 2022.

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.

Das Grenzhof-Sortiment

Letztverbraucherpreise ab Hof November 2024



Fiedlers Springinklerl € 8,00
frisch und unbeschwert mit nur 8,5%

Grüner Veltliner 2023 € 6,00
jung, leicht und erfrischend

Muskat Ottonel 2023 € 7,00
aromatisch und charmant

Pinot blanc 2023 € 7,50
elegant und ideal als Speisenbegleiter

Chardonnay Duett 2023 € 8,00
Frucht und Würze harmonisch vereint

Traminer 2021 € 10,00
kraftvoll und intensiv, für Individualisten

Ried Wieser Pinot blanc 2022 € 10,50
unser Aushängeschild (Leithaberg DAC)

Chardonnay Reserve 2022 € 13,00
ausdrucksstark und lang



Zweigelt Rosé 2023 € 6,00
die fruchtige Alternative zum Weißwein

Blauer Zweigelt 2022 € 7,50
reife Kirschen und ein milder Abgang

Blaufränkisch 2022 € 7,50
würzig und mit feiner Herbe

Blaufränkisch Reserve 2021 € 10,50
die Kraft der alten Reben

Rote Trilogie 2021 € 13,00
drei Rotweinsorten harmonisch vereint

Cabernet Sauvignon 2020 € 16,00
vielschichtig und besonders lagerfähig

Ried Goldberg Blaufränkisch 2019 € 18,00
gehaltvoll und elegant (Leithaberg DAC)



Fiezzante trocken € 8,00
prickelnd, leicht und aromatisch

Süße Auslese 2022 € 8,00
ausgewogen und nicht zu süß

Beerenauslese 2015 0,375l € 10,50
feine Honignoten und cremige Süße

Traubenbrand, Traubensaft und Landweine auf Anfrage

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