

Wege zum Wein

Sammellieferung Tirol und Salzburg am 10. und 11. April

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

Mörbisch zur Weinblüte von 16. bis 18. Mai

Tage der offenen Kellertür der Mörbischer Weinbauern, Infos auf www.weinausmoerbisch.at

Ab-Hof-Verkauf und kommentierte Weinproben

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, nach Voranmeldung (fast) jederzeit!

Überall und jederzeit mit unserem Versandservice

Wir verschicken unsere Weine 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



Geld sparen und die schönste Jahreszeit genießen

Die Grenzhof-Frühlingsbox



Unbeschwert, leicht, duftig und frisch: Mit diesem Paket haben Sie die passenden Weine zur Hand, um den Frühling richtig zu genießen. Dabei sparen Sie auch noch 3 Euro und die Versandkosten!

Fiedlers Spinginklerl, Grüner Veltliner 2024, Zweigelt Rosé 2024, Muskat Ottonel 2023, Pinot blanc 2024 und Blauer Zweigelt 2023.

Je eine Flasche im 6er-Karton zum Preis von 39 Euro (statt € 42) inklusive Versand in Österreich und nach Deutschland!

Bestellen Sie bitte per E-Mail, telefonisch oder am einfachsten über unseren Webshop auf www.grenzhof-fiedler.at.

Aktion gültig bis 30. April bzw. so lange der Vorrat reicht.

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

Tel: +43/650/5665055, weingut@grenzhof-fiedler.at, www.grenzhof-fiedler.at

Fotos: Eigenarchiv, Jerzy Bin, Anna Fiedler



DIE WEINPRESSE

FAMILIE FIEDLER

NEWSLETTER 1/2025



Der Frühling ist da, liebe Weinfreunde!

Zwischen unseren Weinstöcken blühen die Mandelbäume und auch die Reben erwachen langsam aus ihrem Winterschlaf. In schwierigen Zeiten wie diesen hat die Regelmäßigkeit der Natur etwas Beruhigendes, das aller Unsicherheit zum Trotz Gewissheit vermittelt.

Das Erwachen der Natur weckt Frühlingsgefühle. Draußen sitzen und die wärmenden Sonnenstrahlen genießen, ausgedehnte Spaziergänge und das gemütliche Beisammensein danach.

Ein gutes Glas Wein sollte dabei nicht fehlen, ist doch der Rebensaft nichts anderes, als in Flaschen gefüllter Sonnenschein. Er vermittelt selbst dann Frühjahrsstimmung, wenn es das Wetter einmal nicht so gut mit uns meint.

Für kühlere Tage bietet sich unser Pinot blanc an, oder der Blaue Zweigelt. Die beiden packen wir bis Ende April gemeinsam mit dem leichten Spinginklerl, dem frischen Grünen Veltliner, dem duftigen Muskat Ottonel und dem jugendlichen Zweigelt Rosé in unsere Frühlingsbox. Um nur 39 Euro (siehe Rückseite) haben Sie damit den richtigen Wein für jeden Frühlingstag zu Hause.

Herzliche Grüße aus dem Burgenland!

Bernhard, Birgit, Elfi und Gerhard Fiedler



Viel Arbeit, Geduld und das richtige Wetter

Drei Jahre bis zur ersten Traube: Wie ein neuer Weingarten entsteht



Die Pflanzung eines neuen Weingartens ist eine sehr langfristige und aufwendige Investition. Dementsprechend gut will sie geplant und umgesetzt sein.

Reben nach Maß

Schon mehr als ein Jahr davor bestellen wir das Pflanzmaterial in der Rebschule unseres Vertrauens. Diese pflanzt Triebe von ausgesuchten Stöcken aus unseren Weingärten auf sogenannte Unterlagsreben und pflegt die Jungpflanzen bis sie kräftig genug sind. So erhalten wir Reben, die direkt von jenen Weinstöcken abstammen, die unsere besten Trauben liefern.

Im Herbst vor der Pflanzung kommen die Setzlinge aus der Erde, werden in (auf den Fotos rotes) Wachs getaucht, um zu verhindern, dass sie austrocknen, und im Kühlhaus gelagert.

Sorgfältig gepflanzt

Währenddessen bereiten wir das Grundstück vor, um den kleinen Pflänzchen beste Startbedingungen zu bieten. Dazu gehört auch eine mehrjährige



Grünbrache mit Klee zwischen der Rodung eines alten Weingartens und der Pflanzung des neuen für eine gute Erholung des Bodenlebens.

Im Frühling ist es dann schließlich soweit und eine Maschine der Rebschule positioniert die Reben GPS-gesteuert und dementsprechend exakt in die zuvor von uns ausgemessenen Reihen. Ausreichend Regen vorausgesetzt, kann nun das Wachstum beginnen. Fertig ist der neue Weingarten aber natürlich noch lange nicht.

Viele Kilometer

Jede Jungrebe erhält einen Pflanzstab und alle sieben Meter bohren wir ein Loch in die Erde, um die Unterstützungspfähle stellen zu können. An diesen wiederum werden insgesamt sieben Drähte befestigt, die später den Trieben Halt geben sollen.

Selbst in einem kleinen Weingarten kommen bei diesen Arbeiten tausende Schritte zusammen, bis alles steht und die Drähte gespannt sind.

Liebevolle Pflege

Danach liegt der Schwerpunkt bei der Pflege der jungen Rebstöcke. So werden z.B. ihre Triebe laufend festgebunden, damit sie nicht abbrechen. Dafür nutzen wir altes Weinbauernhandwerk und binden mit Stroh, um Müll zu vermeiden.

Wenn alles gut geht, gibt es schließlich im dritten Jahr nach der Pflanzung die Chance auf eine erste, meist noch recht kleine Ernte. Die ist immer etwas besonderes. Dementsprechend groß ist heuer unsere Freude auf die ersten Trauben vom Haidacker, den wir 2023 gepflanzt haben.



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 März 2025



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

Grüner Veltliner 2023 od. 2024 € 6,00
jung, leicht und erfrischend

Muskat Ottonel 2023 € 7,00
aromatisch und charmant

Pinot blanc 2024 € 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 2024 € 6,00
die fruchtige Alternative zum Weißwein

Blauer Zweigelt 2023 € 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)