

Weinprobe gewinnen!

Guter Wein ist ein Spiegelbild der Landschaft und der Persönlichkeit des Weinbauern. Er erzählt Geschichten, verbindet Menschen und schafft besondere Momente.

Genau darauf setzt eine Kampagne des burgenländischen Weines und verlost eine ganz persönliche Weinprobe mit Bernhard Fiedler zum Wunschtermin bei Ihnen zu Hause.

Für Ihre Gewinnchance einfach zwischen 16. und 28. Juni die Facebook-Seite von Wein Burgenland besuchen (Link im QR-Code rechts), das Video mit Bernhard Fiedler liken, teilen und gemäß der Anleitung kommentieren!

Ihre Verkostung in Mörbisch und daheim

Auch abseits dieser Aktion präsentieren wir natürlich gerne unsere Weine und die Geschichten dahinter. Kontaktieren Sie uns für eine Degustation bei uns im Keller oder einen besonderen Anlass bei Ihnen zu Hause.



Wenn Sie lieber alleine probieren, bietet unsere Website alle Infos zu den Weinen zum Nachlesen. Jeder Bestellung legen wir beim Versand außerdem die jeweiligen Weinsteckbriefe bei.

WIN A WINZER AUS DEM BURGENLAND

MITMACHEN &
GEWINNEN



ICH
BIN DABEI!



DIE WEINPRESSE

FAMILIE FIEDLER

NEWSLETTER 2/2025



DIE WEINPRESSE

FAMILIE FIEDLER

NEWSLETTER 2/2025

20 Prozent Springinkerl-Rabatt

Geld sparen und den Sommer auf die leichte Art genießen



Unser Springinkerl ist ein lustiger Vogel und für jeden Spaß zu haben. Mit seiner Frische es der perfekte Wein für die warme Jahreszeit. Bei nur 8,5% Alkohol bleibt man trotz 30 Grad auch beim dritten Glas noch cool.

Sorgen Sie für die Sommermonate vor und nutzen Sie unsere Aktion. Mit dem Gutschein-Code SPRING25 gibt's bis zum 31. Juli 20 Prozent Rabatt. Die Flasche kostet damit statt 8 nur 6,40 Euro so lange unser Vorrat reicht.

Für die Aktion geben Sie bitte im Webshop auf www.grenzhof-fiedler.at den Code SPRING25 ein, bei Bestellungen per Mail (weingut@grenzhof-fiedler.at) oder Telefon (+43/650/5665055) berücksichtigen wir den Rabatt automatisch.

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, ÖWM/Carletto Photography, Wein Burgenland, Anna Fiedler, Michaela Schrauf



Den Sommer genießen!

Ob fröhlicher Badespaß oder geselliger Radausflug, Sonnenbad am Strand oder Siesta im Schatten: Der Sommer ist die Zeit zum Erholen und Entspannen. Lange, sonnige Tage und laue Abende lassen sogar im Alltag ein wenig Urlaubsstimmung aufkommen.

Draußen sitzen, mit Familie und Freunden grillen und den besonderen Geschmack von erntefrischem Obst und Gemüse genießen. Und weil Essen und Trinken zusammen gehören, gibt es nicht nur die leichte Sommerküche, sondern auch dazu passende Weine.

Die leichten 2024er blühen jetzt gerade so richtig auf und erfreuen mit ihrer Frische den Gaumen. Egal ob würziger Grüner Veltliner, duftiger Muskat Ottonel oder frecher Zweigelt Rosé: Ein, zwei gut gekühlte Gläser machen jeden Sommerabend noch ein bisschen entspannter. Und mit unserem lustigen Springinkerl bleibt man trotz 30 Grad sogar beim dritten Glas noch cool.

Natürlich dürfen es auch gehaltvollere Weißweine oder einer unserer Roten sein. Letzteren sollte man für den perfekten Genuss im Sommer aber ein, zwei Stunden im Kühlschrank gönnen.

Ein herzliches Prost aus Mörbisch!

Bernhard, Birgit, Elfi und Gerhard Fiedler

Kostbares Erbe

Welcher Wein mir besonders am Herzen liegt



Hin und wieder werde ich gefragt, welchen unserer Weine ich am liebsten mag. Darauf gibt es allerdings ebenso wenig eine Antwort, wie auf die Frage, welche meiner beiden Töchter mir lieber ist.

Wir pflegen alle unsere Weine mit der gleichen Sorgfalt und trinken je nach Anlass und Stimmung auch alle von ihnen gerne. Trotzdem gibt es natürlich zu dem einen oder anderen eine besondere Beziehung.

Langjährige Freunde unserer Weine wissen vielleicht noch, dass ich gleich nach meiner Schulzeit den Cabernet Sauvignon in Eigenverantwortung keltern und dabei viel lernen durfte. Das prägt mein Verhältnis zu der Sorte bis heute, und doch gibt es einen Wein, der mir noch ein bisschen mehr am Herzen liegt.

Kostbares Erbe

Es war ein Glücksfall, dass die Großeltern in den 1970er-Jahren Weißburgunder-Reben in der Riede Wieser gepflanzt haben. Die Sorte war damals neu im Betrieb und schon die ganz jungen Stöcke erbrachten spannende Weine. Mitte der 1980er übernahmen dann meine Eltern den Weingarten und

etablierten jenen eleganten, trocken ausgebauten Stil, dem wir bis heute treu sind. Zeichen dafür war die Umstellung der Etiketten auf die internationale Sortenbezeichnung Pinot blanc.

Schnell wurde klar, dass unser Wieser, ein sanfter Osthang zum Neusiedlersee mit sandigem Lehm auf Schiefer dem Weißburgunder ganz besondere Bedingungen bietet. Mehrmals wurde unser „Pinot“ in den österreichischen Weinsalon aufgenommen und der 1989er war lange Zeit ein betriebsinterner Meilenstein, an dem sich alle Weine messen lassen mussten.

Der Tiefgang alter Reben

Um das Erbe weiterzutragen, haben wir nach und nach weitere Parzellen mit Abkömmlingen des Weingartens in der Riede Wieser bepflanzt. Diese waren 2011 erstmals alt genug für unseren „klassischen“ Pinot blanc, was uns seither die Möglichkeit bietet, von den alten Reben einen eigenständigen Wein zu keltern.

Alte Stöcke tragen weniger, dafür aber konzentriertere Trauben. Mit ihren tiefgehenden Wurzeln lösen sie Mineralien aus dem Boden, die für junge Pflanzen nicht erreichbar sind und geben ihren Trauben zu den Fruchtaromen auch noch sehr viel Tiefgang und Würze mit.

Um dem gerecht zu werden, bauen wir unseren Riedenwein anders aus, als den „klassischen“ Pinot blanc. Letzterer entwickelt im Stahltank seine Frucht und Eleganz, während der Wieser im Holzfass gären und reifen darf. Dort kann er auf der Hefe bis in den Sommer hinein seine Vielschichtigkeit an Aroma und Geschmack entwickeln.

Traditionelle Fässer unterstützen diesen Reifeprozess mit einer geringen Menge an Luft, die durch die Poren des Holzes zum Wein gelangt. Anders als Barriques geben sie aber keinen Geschmack ab und bewahren dem Wein seine Persönlichkeit.



Faszinierende Geschmackswelten

Trotzdem weicht unser Pinot blanc Ried Wieser natürlich ein wenig vom üblichen Geschmacksbild ab. Wie das die Stärken alter Reben nahe legen, lebt er nicht von Frucht und Frische, sondern von Komplexität, Reife und Tiefgang.

Für das unkomplizierte Glas nebenbei ist er damit kaum geeignet, um diese Qualitäten schätzen zu können, braucht es Zeit und Muße. Nimmt man sich beides – und sollten wir das in dieser schnelllebigen Zeit nicht ohnehin viel öfter tun – entführt unser Wieser in faszinierende Geschmackswelten.

Er erzählt spannende Geschichten ohne aufdringlich zu sein und ist damit auch der angenehmste Begleiter zu einem guten Essen, den man sich vorstellen kann, meint Ihr Bernhard Fiedler.

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 Juni 2025



Fiedlers Springinkerl € 8,00
frisch und unbeschwert mit nur 8,5% ^{-20% bis Ende Juli!}

Grüner Veltliner 2024 € 6,00
jung, leicht und erfrischend

Muskat Ottonel 2024 € 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 2023 € 7,50
würzig und mit feiner Herbe

Blaufränkisch Reserve 2022 € 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)