



**Unter
den Besten
Österreichs!**

Der österreichische Weinsalon gilt als strengster Wettbewerb des Landes. Von tausenden eingereichten Weinen nominieren die Bundesländer nur die allerbesten für die Finalverkostung, bei der eine hochkarätige Jury jene auswählt, die für ein Jahr das Aushängeschild des heimischen Weines bilden dürfen.

Dementsprechend stolz sind wir, dass unser Pinot blanc 2023 von den alten Reben in der Riede Wieser in diesen erlauchten Kreis aufgenommen wurde und dort sogar in der Kategorie Leithaberg DAC den 2. Platz belegt hat.

Geteilte Freude ist doppelte Freude und deshalb möchten wir Ihnen ein ganz besonderes Angebot machen: Das Wieser-Weinsalonpaket mit 6 Flaschen unseres ausgezeichneten Pinot blanc zum Gesamtpreis von 60 Euro frei Haus in Österreich und nach Deutschland.





Sie sparen damit die Versandkosten sowie 3 Euro und können einen echten Klassiker genießen, der spannende Geschichten erzählt, ohne aufdringlich zu sein und damit auch der angenehmste Begleiter zu einem guten Essen ist, den man sich vorstellen kann.

Einfach, günstig und bequem

Wir lassen Sie nicht auf dem Trockenen sitzen

Mit dem Grenzhof-Weinversand sind Ihre Lieblingsweine nur einen Anruf, ein E-Mail oder wenige Clicks im Webshop 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. Alle Infos gibt's auf www.grenzhof-fiedler.at.



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, Viktoria Fiedler, Anton Kornberger



Der Höhepunkt des Jahres!

Wenn Sie, liebe Weinfreunde, diese Zeilen lesen, sind wir mitten in der Weinernte und die Tatsache, dass wir Ende August Zeit für eine Ausgabe unserer „Weinpresse“ gefunden haben, zeigt die Besonderheit des Jahrgangs. Während wir nämlich in den letzten Jahren meist von der Arbeit im Weingarten direkt in die Lesevorbereitungen gestolpert sind, hat der kühle und feuchte Juli heuer für ein langsames Wachstum und eine etwas spätere Reife gesorgt.

Im August wurde es dann zum Glück rechtzeitig trocken und warm für eine gute Entwicklung der Trauben und es war schön, ihnen geduldig und verhältnismäßig entspannt beim Reifen zuzusehen.

Wie gut der Jahrgang einzuschätzen ist, wird sich zeigen. Vielversprechend ist er allemal und wir werden seinen Weinen wie gewohnt die Zeit geben, die sie brauchen, um das Versprechen auch einlösen zu können. Bis dahin erfreuen wir uns an den bereits abgefüllten Jahrgängen, die jetzt besondere Trinkfreude bereiten.

Ein herzliches Prost aus Mörbisch!

Bernhard, Birgit, Elfi und Gerhard Fiedler

Die Zeit der fleißigen Hände

Vor und hinter den Kulissen der Weinernte



Die Lese ist der Höhepunkt des Weinjahres. Auch wenn wir dabei mitunter an die Grenzen der Belastbarkeit geraten ist es schön, die Früchte unserer Arbeit zu ernten. Das ist mit ein Grund, warum wir diese Aufgabe nicht an eine Maschine delegieren. Bei uns liegt die Ernte nach wie vor in unseren Händen und denen unserer fleißigen Helfer.

Viel Arbeit ist notwendig, um die Trauben in den Keller zu bringen, oft auch unsichtbar im Hintergrund für einen reibungslosen Lesetag.

Wenn es nicht gerade extrem heiß ist wie im Vorjahr, starten wir um 7:00 Uhr in den Weingarten. Dementsprechend früh geht der Tag los:

6:00 Uhr: Tagwache. Elfi und Gerhard bereiten sich und das Frühstück vor. Kellermeister Bernhard ist um diese Zeit meist schon auf einen Kontrollblick im Keller und richtet dann Erntewagen und Schiebetruhen her. Wenn bereits Rotweine gären, belüftet und mischt er diese Tanks.

6:30 Uhr: Frühstück mit der Erntecrew. Besprechung ob der Leseplan von gestern nach einem nächtlichen Erkenntnisgewinn geändert wird.

7:00 Uhr: Gerhard fährt mit den Helfern, Birgit und Tochter Viktoria zur Lese in den Weingarten. Bernhard kontrolliert im Keller die bereits gärenden Fässer und Tanks, parallel dazu werden die Moste vom Vortag von den über Nacht abgesunkenen Fruchtfleisch- und Trubteilchen in die passenden Gärbehälter abgepumpt und das Setup von Rebler und Presse auf die gerade gelesenen Trauben vorbereitet.

9:30 Uhr: Elfi fährt einkaufen und startet danach mit dem Kochen für bis zu 14 Personen. Bernhard kommt mit dem leeren Erntewagen in den Weingarten und nach kurzer Lagebesprechung mit Gerhard (es gibt einen neuen Plan!) mit dem vollen Wagen nach Hause.

Dort lädt er die Trauben schonend mit dem Gabelstapler ab und füllt sie je nach Sorte mit oder ohne rebeln (entfernen der Stiele) in die Presse (weiß) oder einen Gärtank (rot).

11:30 Uhr: Erneuter Tausch des vollen Traubenwagens gegen den bereits abgeladenen. Elfi deckt den Tisch fürs gemeinsame Mittagessen.



12:00 Uhr: Die Lesemannschaft kommt nach Hause und genießt ihre wohlverdiente Mittagspause. Kellermeister Bernhard entleert die Presse, befüllt sie neu und bespricht beim Essen allfällig notwendige Planänderungen mit Gerhard.



13:00 Uhr: Rückkehr der Crew in den Weingarten. Bernhard mischt die gärenden Roten, füllt Fässer, die demnächst gebraucht werden zur Vorbereitung mit Wasser, erledigt dringenden Bürokratismus und findet vielleicht auch Zeit für ein kurzes Posting auf Social Media. Elfi befüllt den Geschirrspüler.

15:00 Uhr: Erneuter Wagenwechsel, Entleeren und Wiederbefüllen der Presse. Ingrid, Elfis Schwester mit Handicap, räumt den Geschirrspüler aus, Elfi befüllt ihn erneut und macht klar Schiff in der Küche. Bernhard findet Zeit für eine Kontrollfahrt in noch nicht gelesene Weingärten.

16:30 Uhr: Leseende. Gerhard bringt die ausgepressten Traubenschalen als Humusdünger in bereits geerntete Weingärten. Danach Abendessen mit der Crew, ein neuer Leseplan für den nächsten Tag wird erstellt (Bernhards neue Reifemessungen!). Ingrid hilft erneut in der Küche, Elfi füllt den Geschirrspüler zum dritten Mal.

18:30 Uhr: Bernhard entleert die Presse und befüllt sie mit den letzten Trauben, wäscht Wägen und Schiebetruhen. Gerhard reinigt die Leseschalen und ergänzt die Getränke für die Helfer im Lieferwagen. Ingrid räumt erneut den Geschirrspüler aus.

20:00 Uhr: Die letzte Presse ist fertig. Bernhard leert und wäscht sie, versorgt die frischen Moste im Keller, kontrolliert die Kühlung, mischt die gärenden Rotweine und führt seine Aufzeichnungen.

22:00: Feierabend im Weinkeller

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 September 2025



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

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

Ried Wieser Pinot blanc 2023 € 10,50
unser Aushängeschild (Leithaberg DAC)
Weinsalon Österreich 2025!

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 2022 € 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 € 10,50
feine Honignoten und cremige Süße

Traubenbrand, Traubensaft und Landweine auf Anfrage
Preise inkl. Mwst. je 0,75l-Fl. (wenn nicht anders angegeben)