

Zum Schenken oder selber gönnen...

Fiedlers Wei(h)nachtsbox

Die perfekte Begleitung Ihres Festtagsmenüs:

Fiezzante Perlwein - der prickelnd-duftige Aperitif

Muskat Ottonei – für den charmanten Dialog mit der Vorspeise

Pinot blanc – ein nobler Begleiter von Gemüse, Fisch und Fleischgerichten

Blaufränkisch – bereichert mit Würze die Vielfalt von Pasta, Schweinsfilet & Co.

Rote Trilogie – Rindsrouladen und Schmorgerichte lieben ihre Gesellschaft

Beerenauslese – schon der erste Schluck verleiht jedem Dessert eine Haube

Je eine Flasche im 6er-Karton zum Preis von 49 Euro versandkostenfrei in Österreich und nach Deutschland inklusive Menü-Idee und Oma Sommers Honigbusserl-Rezept!



Unsere Sammellieferungen vor den Feiertagen

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

Tirol und Salzburg am 27. und 28. November

Wien am Freitag, den 12. Dezember

Steiermark am Samstag, den 13. Dezember

Oberösterreich am Freitag, den 19. Dezember



DIE WEINPRESSE

FAMILIE FIEDLER

NEWSLETTER 4/2025

Wein-Nachschub für Weihnachten?

Wir lassen Sie nicht auf dem Trockenen sitzen

Mit unserem Shop auf www.grenzhof-fiedler.at sind Ihre Lieblingsweine jederzeit nur wenige Clicks von Ihrem Küchentisch entfernt.

Wir versenden österreichweit ab 12 Flaschen (auch gemischt!) frei Haus, für kleinere Bestellungen betragen die Versandkosten 9 Euro. Nach Deutschland verschicken wir ab 36 Flaschen ohne Transportgebühren, darunter verrechnen wir pauschal 12 Euro.



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

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

Fotos: Eigenarchiv, Anton Kornberger



DIE WEINPRESSE

FAMILIE FIEDLER

NEWSLETTER 4/2025



Ein spannender Jahrgang!

Das Weinjahr 2025 verlief abwechslungsreich wie selten, liebe Weinfreunde, denn das Wetter war heuer immer für eine Überraschung gut. Auf ein spätes Frühjahr ohne Frostgefahr folgte ein heißer Juni mit überwiegend gutem Blütewetter. Kurz vor dem Beginn von Trockenstress für die Reben brachte ein (mittlerweile ungewöhnlich) kühler und feuchter Juli Entspannung und sorgte für ein kräftiges, aber langsames Wachstum der Reben.

Der August war dann rechtzeitig für die Traubenreife deutlich wärmer und halbwegs trocken. Gegen Ende des Monats und während der Weinlese gab es allerdings immer wieder Regenschauer, sodass nach und nach einzelne Beeren von Fäulnis befallen wurden. Dank unserer fleißigen Lesemannschaft dürfen wir uns dennoch über einen sehr guten Jahrgang freuen. Mit ihren Händen haben Toni, Angela, Elisabeth, Laci, Andrea, Josef, Imre, Sorin, Elena, Viktoria, Gerhard, Greti und Maria nämlich sorgfältig alle ungeeigneten Beeren aussortiert.

Dementsprechend fein und elegant präsentieren sich die Jungweine. Die weißen etwas leichter und mit schöner Frische, die roten gehaltvoll und geprägt von einer reifen Tanninstruktur. Mit großer Freude beobachten wir ihre Entwicklung und dankbar gehen wir dem Ende eines anstrengenden Jahres entgegen.

Schöne Feiertage, Gesundheit und alles Gute für 2026 wünschen Ihnen

Bernhard, Birgit, Elfi und Gerhard Fiedler

Jeder Wein hat seine Story

Was uns mit unseren Sorten verbindet



Fiedlers Springinkerl

Bei aller Liebe zum Wein versuchen wir ihn trotzdem nicht immer allzu ernst zu nehmen. So entstand unser Springinkerl, ein lustiger Vogel, mit nur 8,5 Prozent für jeden Spaß zu haben.

Grüner Veltliner

Auch wenn manche dem Burgenland seine Veltliner-Tradition absprechen wollen, sind wir mit dieser Sorte sehr glücklich. Kaum eine andere erbringt so spannende Weine mit wenig Alkohol.

Muskat Ottonel

Der Muskat gilt noch immer als altdisch und süß. Ihn frisch und trocken auszubauen ist für uns eine schöne Herausforderung, die sich bezahlt macht.

Pinot blanc

Viele Weinfreunde wissen: Dem Pinot gilt unsere besondere Leidenschaft. Er passt einfach immer und ist ein nobler Gentleman vom Scheitel bis zur Sohle.



Chardonnay Duett

Den Bruder des Pinot blanc haben wir natürlich auch sehr gern. Nicht zuletzt, weil man mit ihm ein wunderbares Duett verschiedener Ausbauweisen spielen kann.



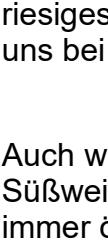
Pinot blanc Ried Wieser

Es ist eine Ehre, Wein aus den Weißburgundertrauben der Riede Wieser keltern zu dürfen. Von den Großeltern vor fast 50 Jahren ausgepflanzt, zeigen die Reben heute was unsere Gegend so einzigartig macht.



Chardonnay Reserve

Der Goldberg überrascht uns immer wieder mit besonders reifen Trauben. Um ihrem Talent gerecht zu werden, bauen wir sie in Barriques zu einer ausdrucksstarken Reserve aus.



Fiezzante

Wenn es einen Grund zum Jubeln gibt, trinken wir gerne unseren prickelnd-aromatischen Fiezzante. Und wenn es nichts zu feiern gibt auch ;-)



Zweigelt Rosé

Mit dem Rosé verbindet uns nicht nur der Wein. Unsere Töchter Viktoria und Anna haben ihm ein Etikett gewidmet, das für Abwechslung sorgt wie sein frisches Pink.

Blauer Zweigelt

Zugegeben, ein „großer“ Wein ist unser Zweigelt nicht. Für das gemütliche Glas Rotwein zum Entspannen wollen wir ihn aber auf keinen Fall missen.

Blaufränkisch

Wenn unser Alltag etwas Würze braucht, greifen wir gerne zu einem Glas Blaufränkisch. Selbst als „Alltagswein“ zeigt er sich spannend und vielschichtig.



Blaufränkisch Reserve

Mit langer Fassreife bringen wir bei der „Reserve“ die Stärken des Blaufränkisch besonders zur Geltung. Bei aller Kraft schmeckt er nie aufdringlich oder plump.

Rote Trilogie

Gerne kombinieren wir Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet. Es ist immer wieder spannend, das richtige Verhältnis für unsere gehaltvolle und doch elegante Trilogie zu finden.



Cabernet Sauvignon

Vor über 30 Jahren war der Cabernet Bernhards Einstieg ins Weingut. Bis heute sind wir fasziniert von seiner Komplexität und Lagerfähigkeit.

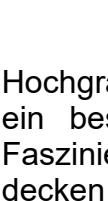
Blaufränkisch Ried Goldberg

Unser bester Blaufränkisch hat Tieftgang und ein riesiges Potential. Darüber freuen wir uns bei jedem Schluck aufs Neue.



Süße Auslese

Auch wir trinken nicht jeden Tag ein Glas Süßwein. Dank unserer Auslese aber immer öfter...



Beerenauslese

Hochgradige Prädikatsweine sind für uns ein besonderes Geschenk der Natur. Faszinierend was man alles darin entdecken kann.



Cuvée rot Rote Trilogie 2022
Burgenland

Das Grenzhof-Sortiment

Letztverbraucherpreise ab Hof November 2025



€ 8,00

Fiedlers Springinkerl
frisch und unbeschwert mit nur 8,5%

€ 6,00

Grüner Veltliner 2024
jung, leicht und erfrischend

€ 7,00

Muskat Ottonel 2024
aromatisch und charmant

€ 7,50

Pinot blanc 2024
elegant und ideal als Speisenbegleiter

€ 8,00

Chardonnay Duett 2024
Frucht und Würze harmonisch vereint

€ 10,50

Ried Wieser Pinot blanc 2024
unser Aushängeschild (Leithaberg DAC)

€ 13,00

Chardonnay Reserve 2022
ausdrucksstark und lang



€ 6,00

Zweigelt Rosé 2024
die fruchtige Alternative zum Weißwein

€ 7,50

Blauer Zweigelt 2023
reife Kirschen und ein milder Abgang

€ 7,50

Blaufränkisch 2023
würzig und mit feiner Herbe

€ 10,50

Blaufränkisch Reserve 2022
die Kraft der alten Reben

€ 13,00

Rote Trilogie 2022
drei Rotweinsorten harmonisch vereint

€ 16,00

Cabernet Sauvignon 2020
vielschichtig und besonders lagerfähig

€ 18,00

Ried Goldberg Blaufränkisch 2019
gehaltvoll und elegant (Leithaberg DAC)



€ 8,00

Fiezzante trocken
prickelnd, leicht und aromatisch

€ 8,00

Süße Auslese 2022
ausgewogen und nicht zu süß

€ 10,50

Beerenauslese 2015 0,375l
feine Honignoten und cremige Süße

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