



Sammellieferung nach Tirol und Salzburg am 16. und 17. April

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

Mörbisch zur Weinblüte von 8. bis 10 Mai

Besuchen Sie uns im Grenzhof bei den Tagen der offenen Kellertür der Mörbischer Weinbauern. Alle Infos gibt's auf www.weinausmoerbisch.at.

Immer gut informiert

Guter Wein schmeckt noch ein bisschen besser, wenn man die Geschichten dahinter kennt. Deshalb halten wir Sie gerne auf dem Laufenden, nicht nur mit unserer gedruckten Weinpresse, sondern auch per Mail-Newsletter. Dort gibt's noch aktuellere Infos und wir freuen uns auf Ihre Anmeldung entweder direkt über diesen QR-Code oder ganz unten auf unserer Website www.grenzhof-fiedler.at.

Auf Facebook und (neu!) Instagram (@grenzhoffiedler) sind wir natürlich auch vertreten!



www.grenzhof-fiedler.at



Ihre Lieblingsweine überall und jederzeit!

Wir lassen Sie nicht auf dem Trockenen sitzen

Mit unserem Shop auf www.grenzhof-fiedler.at sind Blaufränkisch & Co. 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, Anna Fiedler, ÖWM/Carletto Photography



DIE WEINPRESSE

FAMILIE FIEDLER

NEWSLETTER 1/2026



Den Frühling genießen!

Nach langen, kalten Wochen ist der Winter jetzt endlich vorbei. Zwischen unseren Weinreben blühen Mandel- und Kirschbäume und auch die Störche sind bereits an den Neusiedlersee zurückgekehrt.

Das Erwachen der Natur weckt Frühlingsgefühle. Endlich wieder draußen sitzen und die wärmenden Sonnenstrahlen genießen, ausgedehnte Spaziergänge und natürlich der zarte Geschmack der ersten Ernte. So frisch wie jetzt schmecken Salat, Radieschen, Spinat, Kohlrabi & Co. das ganze Jahr nicht mehr.

Auch die Weine des Jahrgangs 2025 bestechen durch ihre Frische. Springinklerl, Grüner Veltliner, Muskat Ottonel, Pinot blanc und der Rosé sind bereits in der Flasche und zeugen vom ausgewogenen Sommerwetter des vergangenen Jahres.

Mit ihren knackigen Fruchtaromen passen sie perfekt zu den Gaumenfreuden des Frühlings und machen Lust auf ein zweites Glas.

Auf Ihr Wohl!

Bernhard, Birgit, Elfi und Gerhard Fiedler

Mörbischer Frühlingserwachen

Der vielfältige Lebensraum zwischen unseren Reben



Nach dem Rebschnitt im Jänner und Februar sind wir jetzt dabei, die Fruchtruten unserer Weinstöcke festzubinden. Noch sind ihre Knospen sehr klein, aber rundherum erwacht die Natur bereits zu neuem Leben.

Dabei kann man gut beobachten, welch vielfältiger Lebensraum Weingärten sein können, wenn sie nachhaltig bewirtschaftet werden.

Krötenwanderung

Jahr für Jahr ziehen tausende Frösche und Kröten vom Waldrand durch unsere Weingärten zu ihren Laichplätzen am Neusiedlersee. Um ihnen ein gefahrloses Queren der Straße zu ermöglichen, wird jeden März ein kilometer langer mobiler Schutzzaun entlang der Mörbischer Weingärten errichtet.

Er leitet die Amphibien in eingegrabene Kübel, die täglich von einem Naturschutzorgan über die Straße getragen und auf der anderen Seite vorsichtig entleert werden.

Meister Adebar

Das hilft nicht nur den Fröschen, sondern sichert auch die Nahrungsgrundlage der Störche. Für Abwechslung auf ihrem Speiseplan sorgen unsere gesunden Weingartenböden, die von Mäusen, Käfern und Regenwürmern bevölkert werden. Fast immer

wenn wir im Frühjahr mit dem Traktor den Boden unter den Weinstöcken lockern, ist ein Storch zur Stelle, um einzelne obdachlos gewordene Kleintiere aufzupicken.

Pflanzenvielfalt und Insekten

Den Boden zwischen den Reihen brechen wir nicht um. Verschiedene Begrünungspflanzen sorgen unter der Erde für ein reges Bodenleben und ziehen mit ihren Blüten nützliche Insekten an.

Eingesäte Kleearten und Kräuter wachsen dort ebenso, wie die natürliche Pflanzenvielfalt. Besonders stolz sind wir auf den seltenen Grünen Milchstern und die Traubenhyazinthe.

Für wunderschöne bunte Farbtupfer in der Landschaft sorgen auch die Mandel- und Kirschbäume, die nicht nur den Bienen Nahrung liefern.

Zu Lande und in der Luft

Größere Tiere leben ebenfalls zwischen den Reben. Hasen und Rehe beobachten wir häufig, hin und wieder finden wir ein Hirschgeweih und auch die scheuen Wildschweine und Dachse hinterlassen ihre Spuren.

Immer öfter kommen Silberreiher vom See in die Weingärten und Falken und Bussarde nutzen unsere Weingartenpfähle und Bäume, um Beute auszuspähen.



Ausgezeichnet

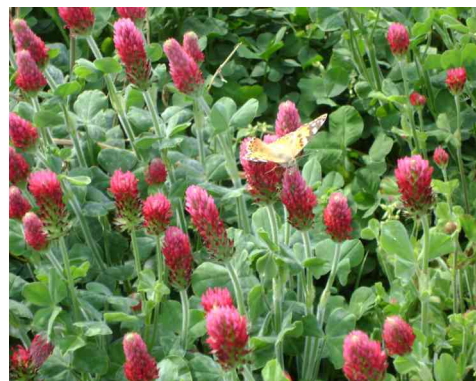
Das Weinmagazin Vinaria reiht unseren Cabernet in seiner aktuellen Ausgabe mit vier Sternen unter die besten Österreichs!



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 2026



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

Grüner Veltliner 2025 € 6,00
jung, leicht und erfrischend

Muskat Ottonel 2025 € 7,00
aromatisch und charmant

Pinot blanc 2025 € 7,50
elegant und ideal als Speisenbegleiter

Chardonnay Duett 2024 € 8,00
Frucht und Würze harmonisch vereint

Ried Wieser Pinot blanc 2024 € 10,50
unser Aushängeschild (Leithaberg DAC)

Chardonnay Reserve 2022 € 13,00
ausdrucksstark und lang



Zweigelt Rosé 2025 € 6,00
die fruchtige Alternative zum Weißwein

Blauer Zweigelt 2024 € 7,50
reife Kirschen und ein milder Abgang

Blaufränkisch 2024 € 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 2022 € 16,00
vielschichtig und besonders lagerfähig

Ried Goldberg Blaufränkisch 2023 € 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

Landweine und Traubenbrand auf Anfrage

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