Zum Schenken oder selber gönnen...

Fiedlers Wei(h)nachtsbox

4,50 Euro + Versandkosten sparen



Fiedlers Wei(h)nachtsbox

Die perfekte Begleitung Ihres Festtagsmenüs:

Fiezzante Perlwein - der prickelnd-duftige Aperitif
Muskat Ottonel – 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 Rezeptvorschlag für Weihnachtskekse!

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 18. und 19. November

Wien am Freitag, den 11. Dezember

Steiermark am Samstag, den 12. Dezember

Oberösterreich am Freitag, den 18. Dezember

www.grenzhof-fiedler.at

grenzhof fiedler Weingut am Neusiedlersee
DIE WEINPRESSE
FAMILIE FIEDLER NEWSLETTER 2/2026

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, Steve Haider, Jerzy Bin

Österreichische Post AG • Info.Mail W Entgelt bezahlt •

ZERTIFIZIERT 367907 NACHHALTIG AUSTRIA

grenzhof fiedler Weingut am Neusiedlersee

DIE WEINPRESSE

FAMILIE FIEDLER NEWSLETTER 2/2026



Früh wie nie, spannend wie selten!

Während wir in den letzten Jahren die Ernte öfter rund um den 12. September begonnen haben, steht dieses Datum heuer für das Ende der Weinlese. Ein schwieriges, verrücktes Jahr hat damit einen würdigen Abschluss gefunden.

Geprägt von Hitze und Trockenheit haben sich die Reben beim Größenwachstum der Trauben zurückgehalten und stattdessen den Reife-Turbo eingelegt. So hat uns der heurige Jahrgang eine recht kleine, dafür aber in den meisten Weingärten sehr konzentrierte Ernte beschert. Abgesehen von einzelnen Junganlagen und exponierten Stellen war die Qualität der Trauben sehr zufriedenstellend und wir freuen uns auf spannende 2026er. Dass die Erntemenge aufgrund der Trockenheit rund ein Drittel unter dem langjährigen Durchschnitt liegt, lässt sich mit dieser Aussicht leichter verschmerzen.

Ein großer Dank gilt unserer fleißigen Lesemannschaft, die trotz Spätsommerhitze bei der Ernte mit großer Ausdauer jene Trauben aussortiert hat, die sich aufgrund von Wassermangel nicht so entwickelt haben, wie sie sollten. Auch wenn es billiger und wahrscheinlich bequemer wäre, wollen wir wegen dieser Sorgfalt den letzten Arbeitsschritt im Weingarten nicht einer Maschine überlassen und ernten nach wie vor ausschließlich von Hand.

Der kleine, aber feine Jahrgang darf sich jetzt in Ruhe im Keller entwickeln. Schließlich ist Zeit nach den Trauben die zweitwichtigste Zutat unserer Weine.

Auf Ihr Wohl!

Bernhard, Birgit, Elfi und Gerhard Fiedler

Leise Weine, zeitlos gut

Klassische Eleganz ist spannender als aufdringliche Mode



Wie in (fast) allen Lebensbereichen, gibt es auch im Weingeschmack Trends und Moden. Lange Zeit zählte in Österreich zum Beispiel vorwiegend die Menge, und wenn es auf den Geschmack ankam, dann war auch dabei Masse gefragt: Intensives Aroma, kräftiger Alkohol und deutliche Restsüße.

Die Mode kommt und geht

Ab den späten 70er-Jahren musste der Wein dann wie das Essen nicht immer nur üppig und schwer sein, aber erst der Weinskandal von 1985 brachte eine richtige Zäsur im österreichischen Weinstil. Süße und übermächtiger Alkohol waren plötzlich verpönt, und als geschmackliche Überreaktion auf den Skandal kamen auch dünne Wässerchen mit unreifer Säure in Mode.

Spätestens Anfang der 1990er "normalisierte" sich dann der Stil der Weißen und trockene, ausgewogene Weine aus reifen, aber nicht überreifen Trauben beherrschten das Bild. Bei den Roten waren die gravierendsten Meilensteine zur Qualitätsverbesserung gemeistert und die Feinabstimmung voll in Gang.

In dieser Zeit, die den Grundstein für den heutigen guten Ruf des österreichischen Weines gelegt hat, haben wir im Grenzhof in Sachen Wein zu uns gefunden. Erst bei den Weißweinen und mit etwas Zeitverzögerung auch auch bei den Roten. Wir lieben elegante, "leise" Weine.



Seither versuchen wir diesem, unserem stilistischen Ideal so nahe wie möglich zu kommen, ganz egal welche Herausforderungen der Jahrgang auch mit sich bringt.

Dabei sind wir natürlich nicht stehen geblieben. Um erfolgreich zu bleiben, aber auch weil es ein spannender Teil des Berufes ist, muss man als Weinbauer mit Veränderungen umgehen können.

Extreme sind „in“

Und geändert hat sich viel in den letzten Jahren, sehr viel. Immer kräftiger wurde die Weinmode, intensiver, alkoholischer und gerne auch ein paar Gramm restsüß. Weine mit 14, ja 15 Prozent Alkohol sind heute keine Seltenheit.

Ein wenig ist daran natürlich der Klimawandel schuld, aber die guten Noten, die diese Weine oft erhalten, haben sicher auch ihren Anteil. Wer bei Bewertungen vorne dabei sein will, muss auch ermüdete Verkostergaumen noch beeindrucken können.

In gewisser Weise ist dieser Weinstil dem vor 50 Jahren nicht unähnlich. Und als ob sich die Geschichte tatsächlich als Farce wiederholen würde,



gibt es auch schon eine Gegenreaktion: Karg und säuregeprägt kommt die neue Rotweinavantgarde ins Glas, von Tertiär- statt Traubenaromen dominiert der hippe Weißweinzeitgeist.

Finesse und Charakter

Unsere Sache ist weder der neue, üppige Mainstream, noch die karge, elitäre Nische. Wir wollen keine „Weinpäpste“ beeindrucken, sondern elegante, vielschichtige Weine keltern. Weine die nicht beim ersten Probeschluck herausbrüllen wie toll sie sind. Sondern solche, die auch beim dritten Glas noch spannende Geschichten zu erzählen haben.

Bei Weinwettbewerben landen wir deshalb nur selten ganz vorne. Dass die Profis trotzdem Qualität und Stil unserer Weine schätzen, zeigen Beschreibungen wie z.B. diese von Gault Millau:

"Bernhard Fiedler führt das Weingut in Mörbisch in einer stimmigen Kombination aus moderner Technik und traditionellen Verfahren. Seine ausgewogenen, klar strukturierten Weine haben stets große Eleganz. Sie gehören nie zu den lauten in der Region, sondern vereinen vielmehr Finesse mit Charakter."



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 November 2026



Fiedlers Springinkerl € 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 2025 € 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 2023 € 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 0,375l € 10,50
feine Honignoten und cremige Süße

Landweine und Traubensaft auf Anfrage

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