



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

Kleine Veränderungen waren schon ab Anfang der 80er-Jahre vereinzelt wahrnehmbar, aber erst der Weinskandal von 1985 brachte eine regelrechte Zäsur im österreichischen Weinstil. Süße und übermächtiger Alkohol waren plötzlich verpönt, und als geschmackliche Überreaktion auf den Skandal kamen 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 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.



# Leise Weine, zeitlos gut

## Klassische Eleganz ist spannender als aufdringliche Mode

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 mehr.

Daran ist weniger der Klimawandel schuld, als die guten Noten, die diese Weine erhalten. Wer bei Weinbewertungen vorne dabei sein will, muss auch dem ermüdeten Gaumen noch etwas bieten.

In gewisser Weise ist dieser Weinstil dem der frühen 80er-Jahre 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 Mainstream noch die elitäre Nische. Wir wollen keine „Weinpäpste“ beeindruckern, 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. Aber selbst bei den Profis bleibt die Qualität unserer Weine nicht unbemerkt, wie dieses Beispiel aus dem aktuellen Weinguide von Gault Millau zeigt:

"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.

Wir versenden unsere Weine (ausgenommen Landweine, Brände und Traubensaft) österreichweit in 12er-Kartons (auch sortiert). Die Frachtspesen betragen bis 5 Kartons € 6,- pro Karton, bis 10 Kartons € 4,- pro Karton und ab 11 Kartons € 2,- pro Karton. Über die Versandkosten nach Deutschland informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

## Die Grenzhof-Weinvielfalt

Letztverbraucherpreise ab Hof März 2017



**Grüner Veltliner 2016** € 4,50  
leicht und erfrischend

**Muskat Ottonel 2016** € 5,50  
aromatisch und charmant

**Pinot blanc 2015/2016** € 6,00  
elegant und ideal als Speisenbegleiter

**Chardonnay Duett 2015/2016** € 6,50  
Frucht und Würze harmonisch vereint

**Traminer 2015 Ober dem Mühlweg** € 8,50  
kraftvoll und intensiv, für Individualisten

**Leithaberg Weiß 2015** € 8,50  
das Aushängeschild der Region



**Zweigelt Rosé 2016** € 4,50  
die fruchtige Alternative zum Weißwein

**Blauer Zweigelt 2014** € 6,00  
reife Kirschen und ein milder Abgang

**Blaufränkisch 2014/2015** € 6,00  
würzig und mit feiner Herbe

**Blaufränkisch Reserve 2013** € 8,50  
die Kraft der alten Reben

**Rote Trilogie 2015** € 12,50  
drei Rotweinsorten harmonisch vereint  
Halbflasche 0,375l: € 6,50

**Cabernet Sauvignon 2013** € 16,00  
vielschichtig und besonders lagerfähig  
Großflaschen 1,5l und 3l auf Anfrage

**Leithaberg Rot 2010/2011** € 18,00  
die Eleganz der Mörbischer Schieferböden



**Süße Auslese 2016** € 6,50  
ausgewogen und nicht zu süß

**Beerenauslese 2015 0,375l** € 8,50  
feine Honignoten und cremige Süße

**Fiezzante trocken** € 7,00  
prickelnd, leicht und aromatisch

Landweine in 1l-Flaschen und Brände auf Anfrage

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