

Weine aus Trauben und Zeit

Geduld ist oft der beste Kellermeister

Zeit ist gemeinsam mit den Trauben die wichtigste „Zutat“ unserer Weine. Erst das geduldige Warten auf den richtigen Moment bringt ihren wahren Charakter zum Vorschein. In unserer schnelllebigen Zeit ein Luxus, den sich nicht alle Weinbauern leisten können oder wollen.

Bei der Weinlese

Nach den vielen Stunden, die wir mit der Pflege unserer Reben verbringen, möchten wir die Früchte unserer Arbeit natürlich in bestem Zustand ernten. Geduldig warten wir deshalb auf den richtigen Zeitpunkt, auch wenn schlechte Wetterprognosen an den Nerven zerren.

Wenn es dann soweit ist, lesen wir unsere Trauben sorgfältig von Hand, nicht zuletzt, weil das eine gleichmäßige, langsamere Verarbeitung im Presshaus ermöglicht.

Im Keller

Gerade im Stress der Erntezeit braucht der Kellermeister eine ruhige Hand. Fast immer genügt es, den Most mit wenig Aufwand behutsam in die richtige Richtung zu lenken.

Setzt dann die Gärung ein, kann man ihr Ende meist geduldig abwarten, ohne den Wein hektisch aufzurühren oder umzupumpen.



Schließlich geht bei allen Tätigkeiten im Keller immer auch ein klein wenig Fruchtigkeit und Frische verloren.

Nach der Gärung ist Zeit ganz besonders wichtig. Die jungen Weine brauchen sie, um sich selbst zu finden. Viele Aromen verbinden sich mit anderen Inhaltsstoffen des Weines und werden so stabiler und interessanter.

Dabei spielt die Weinhefe eine wichtige Rolle, auch wenn sie die Umwandlung von Zucker in Alkohol bereits erledigt hat. Deshalb lassen wir unsere Weine bewusst auf der Hefe reifen. Und während andere im Oktober und November mit großem techni-

schen Aufwand den ganzen Keller blitzblank filtern, beobachten wir geduldig die Entwicklung der Jungweine und warten auf das Absinken der Hefezellen.

In der Flasche

Damit nehmen wir uns natürlich selbst aus dem Rennen um die schnellste Abfüllung des neuen Jahrgangs. Während die Hochgeschwindigkeitsweine aber oft schon ein halbes Jahr später wieder an Qualität verlieren, bewahren langsame Tropfen ihre Lebendigkeit viel länger.

Sie profitieren von der Flaschenreife, und wir gönnen ihnen deshalb etwas Zeit im Lager bevor wir sie zum Verkauf anbieten.



Alternativ

Traubensaft und Brände



Die meisten Trauben werden zu Wein. Ein kleiner Teil findet seine Bestimmung aber in wunderbaren Alternativen:

Traubensaft

Nach einer Pause im Mini-Jahrgang 2016 heuer wieder erhältlich. 1,0l € 2,40 (inkl. Pfand)

Traminer Traubenbrand

Maischt man den aromatischen Traminer wie andere Obstarten ein, erhält man einen besonders fruchtbetonten Edelbrand. 0,5l € 14,00

Fassgereifter Weinbrand

Unser Weinbrand aus dem Jahrgang 1991 durfte fünf Jahre lang im Eichenfass reifen und hat Farb- und Aromastoffe des Holzes aufgenommen. Deshalb ist er ausgesprochen vielschichtig und mild im Abgang. 0,5l € 22,00

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 November 2017



Grüner Veltliner 2016 € 4,50
leicht und erfrischend

Muskat Ottonel 2016 € 5,50
aromatisch und charmant

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

Chardonnay Duett 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 2015 € 6,00
reife Kirschen und ein milder Abgang

Blaufränkisch 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 oder 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

Traubensaft und Landweine in 1l-Flaschen

Grüner Veltliner oder Grenzhof Weiß € 3,20 (inkl. € 0,20 Pfand)
Grenzhof Rot (Blaufränkisch) € 3,40 (inkl. € 0,20 Pfand)
Traubensaft weiß € 2,40 (inkl. € 0,20 Pfand)
Preise inkl. MwSt. je 0,75l-Fl. (wenn nicht anders angegeben)