



Als Weinbauern leben wir seit vielen Generationen mit und von der Natur. Für uns ist der verantwortungsvolle Umgang mit unseren Ressourcen daher kein Marketingslogan, sondern ein wesentlicher Bestandteil der täglichen Arbeit.

Darüber hinaus verpflichtet unsere Lage am Rande des Nationalparks und mitten in der Weltkulturerberegion Neusiedlersee natürlich zu besonderer Sorgfalt.

Gesunde Böden

Ohne lebendige, fruchtbare Böden kann die Rebe keine qualitativen Höchstleistungen erbringen. Nicht zuletzt deshalb sind unsere Weingärten seit vielen Jahren begrünt, um den Humusgehalt des Bodens zu erhalten und zu verbessern.



Nachhaltig und verantwortungsvoll

Wir denken bei der Weinherstellung auch an morgen

Dabei kommen auch Pflanzen zum Einsatz, die mit ihren Blüten die Insektenvielfalt fördern. Letzteres gilt ebenso für die zahlreichen Kirsch-, Mandel- und Nussbäume in unseren Weingärten.

Um Boden und Pflanzen zu schonen (und Treibstoffemissionen zu sparen), versuchen wir, die Anzahl der Traktorfahrten durch die Weingärten so gering wie möglich zu halten.

Naturnahe Bewirtschaftung

Beim Pflanzenschutz folgen wir den Richtlinien der kontrollierten integrierten Produktion, einem sinnvollen Kompromiss zwischen konventioneller und biologischer Wirtschaftsweise.

Zahlreiche nützliche Insekten und eine sorgfältige, zeitgerechte Laubarbeit helfen uns, die Anzahl der notwendigen Behandlungen so gering wie möglich zu halten.

Unsere ehemaligen Weingartenflächen am Rand des Neusiedlersees pflegen wir so, dass sie als Feuchtwiesen Reiher, Storch und Co. die Möglichkeit zur Futtersuche bieten.

Nachhaltigkeit bis in den Keller

Bei der Weinherstellung bemühen wir uns, den Energiebedarf so gering wie möglich zu halten. Deshalb finden Gärung und Lagerung nicht oberirdisch, sondern in einem echten Keller statt, wo anstatt stromfressender Klimatechnik die Natur für die richtige Raumtemperatur sorgt.

Im Keller stehen nicht nur Edelstahl tanks, sondern auch traditionelle Holzfässer, von denen das derzeit älteste aus dem Jahr 1950 stammt und mittlerweile schon der dritten Weinbauergeneration gute Dienste leistet.



Wird der Wein schließlich abgefüllt, verzichten wir bewusst auf schwere Exklusivflaschen und setzen stattdessen auf Leichtglas. Das spart nicht nur bei der Herstellung Energie, sondern auch beim Transport zu unseren Weinfreunden.

Jetzt auch mit Zertifikat

Um zu zeigen, dass wir nachhaltigen Weinbau nicht nur bewerben, sondern auch betreiben, sind wir ab sofort nach den Richtlinien von „Nachhaltig Austria“ zertifiziert.

Dieses Programm des österreichischen Weinbauverbandes basiert auf mehrjähriger wissenschaftlicher Arbeit und bewertet Weinbau und Kellerwirtschaft nach den Kriterien Boden, Weinqualität, Wasser-, Material- und Energieverbrauch, Klima, Biodiversität, Ökonomie und Soziales.

Am Ende steht eine unabhängige externe Überprüfung, die wir vor wenigen Wochen mit Erfolg bestanden haben.

Mehr Infos über die Zertifizierung finden Sie unter www.nachhaltigaustria.at.



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,- 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 2018



Grüner Veltliner 2017 € 4,50
leicht und erfrischend

Muskat Ottonel 2017 € 5,50
aromatisch und charmant

Pinot blanc 2017 € 6,00
elegant und ideal als Speisenbegleiter

Chardonnay Duett 2017 € 6,50
Frucht und Würze harmonisch vereint

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

Leithaberg Weiß 2016 € 8,50
das Aushängeschild der Region



Zweigelt Rosé 2017 € 4,50
die fruchtige Alternative zum Weißwein

Blauer Zweigelt 2016 € 6,00
reife Kirschen und ein milder Abgang

Blaufränkisch 2016 € 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

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

Leithaberg Rot 2015 € 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)