

Die Herkunft macht den Wein, der Keller macht es nicht

Gute Weine sind geprägt von Klima, Lage und Boden

Die Rebe ist ein besonderes Gewächs, das sehr sensibel auf seine Umwelt reagiert. Dabei beeinflussen Boden und Klima nicht nur ihr Wachstum und den Ertrag, sondern auch den Geschmack der Trauben. Das prägt den Weinstil verschiedener Weinbaugebiete, aber auch die Unterschiede innerhalb einer Region.

Natürlich kann man als Kellermeister den Charakter der Trauben mit modernen Methoden auch verwischen und die Weine auf ein bestimmtes Geschmacksbild trimmen. Unverwechselbare Spitzenqualität, Langlebigkeit und Tiefe erreicht man auf diesem Weg freilich nicht.

Aus diesem Grund halten wir uns im Keller bewusst zurück und legen unseren Schwerpunkt auf die Arbeit im Weingarten. So entstehen hochwertige Trauben, die nur wenig Unterstützung bei der Weinwerdung brauchen. Und vielschichtige Weine, die ihre Herkunft klar widerspiegeln.

Die Angabe dieser Herkunft ist uns deshalb auch besonders wichtig. Und um noch stärker darauf hinzuweisen, finden Sie ab dem Jahrgang 2019 nicht nur die gesetzlich vorgeschriebene Bezeichnung Burgenland auf unseren Etiketten, sondern auch unseren Heimatort Mörbisch am See.

Weinbaugebiet Burgenland

Das jüngste Bundesland Österreichs ist auch das wärmste. Besonders rund um den Neusiedlersee lässt das Klima die Trauben praktisch jedes Jahr voll ausreifen. Das kommt sowohl dem Weißwein als auch dem Roten sehr entgegen.

Beide sind bei all ihrer Vielfalt fast immer geprägt von reifen Fruchtaromen und einer harmonischen Säurestruktur. Blaufränkisch, Zweigelt und Co. bieten darüber hinaus tiefdunkles Rubinrot, samtige Tannine und einen langen Abgang.

Die Weißweine sind ebenfalls ein wesentlicher Teil der burgenländischen Weinidentität. Sorgfältige



tige Weingartenarbeit, die Auswahl der richtigen Sorten und rechtzeitige Lese sichern ihnen auch im pannonischen Klima eine gute Balance mit der sie sich international nicht verstecken müssen.

Mörbisch am Neusiedlersee

Innerhalb des Burgenlandes hat Mörbisch eine ganz besondere Lage mit Weingärten an sanften Osthängen nah am Neusiedlersee. Vor stürmischem Westwetter geschützt, profitieren die Reben hier voll von dessen Mikroklima. Die leichte Hanglage und der Wald am oberen Ende lassen die Temperaturen aber weniger stark ansteigen als in der Ebene und sorgen so für Feinheit und Eleganz in den Weinen.

Humus und Lehm in unseren Böden speichern genug Wasser, um Trockenschäden zu verhin-

dern, und der Schiefer im Untergrund gibt den Weinen eine ganz besondere Würze.

Diese Einflüsse prägen alle unsere Weine, auch wenn sie bei Sorten wie dem traubig-fruchtigen Muskat Ottonel natürlich nicht im Vordergrund stehen.

Leithaberg DAC und die Rieden

Besonders intensiv schmeckt man die Herkunft hingegen bei jenen Weinen, die eine noch engere Ursprungsbezeichnung tragen: Leithaberg weiß vom Mörbischer Wieser und Leithaberg rot aus der Riede Goldberg.

Die alten Weinstöcke in diesen Lagen machen den Einfluss von Boden und Klima so schmeckbar, dass die Rebsorten – Weißburgunder bzw. Blaufränkisch – fast in den Hintergrund treten.

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) frei Haus! Der Versandkostenanteil nach Deutschland beträgt 9 Euro pro 12er-Karton.



Die Grenzhof-Weinvielfalt

Letztverbraucherpreise ab Hof März 2020



Grüner Veltliner 2019 € 4,70
leicht und erfrischend

Muskat Ottonel 2019 € 5,70
aromatisch und charmant

Pinot blanc 2019 € 6,20
elegant und ideal als Speisenbegleiter

Chardonnay Duett 2018 € 6,70
Frucht und Würze harmonisch vereint

Traminer 2017 € 8,90
kraftvoll und intensiv, für Individualisten

Leithaberg Weiß 2018 € 8,90
das Aushängeschild der Region

Chardonnay Reserve 2018 € 12,50
ausdrucksstark und lang



Zweigelt Rosé 2018 € 4,70
die fruchtige Alternative zum Weißwein

Blauer Zweigelt 2017 € 6,20
reife Kirschen und ein milder Abgang

Blaufränkisch 2017 € 6,20
würzig und mit feiner Herbe

Blaufränkisch Reserve 2016 € 8,90
die Kraft der alten Reben

Rote Trilogie 2016 € 12,50
drei Rotweinsorten harmonisch vereint
Halbflasche 0,375l Jahrgang 2016 € 6,50

Cabernet Sauvignon 2015 € 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 2017 € 6,70
ausgewogen und nicht zu süß

Beerenauslese 2015 0,375l € 8,90
feine Honignoten und cremige Süße

Fiezzante trocken € 7,00
prickelnd, leicht und aromatisch

Traubenbrand und Landweine auf Anfrage

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