

Grillen und Wein - unbeschwerte Geselligkeit



Das Braten von Gemüse und Fleisch über dem offenen Feuer ist die älteste Form der Nahrungszubereitung, und die Erfindung des Grillens ist ein Meilenstein in der menschlichen Kulturgeschichte.

Obwohl längst der Elektroherd in unsere Küchen Einzug gehalten hat, kann sich auch heute noch, rund fünfhunderttausend Jahre später, kaum jemand der damit verbundenen Lagerfeuerromantik entziehen.

Sommerliche Grillparties sind Ausdruck unbeschwerter Geselligkeit, und bei solchen Anlässen darf ein gutes Glas Wein natürlich nicht fehlen. Schließlich ist Wein mindestens ebenso vielfältig wie das Repertoire an Speisen, die man über offenem Feuer zubereiten kann.

Dabei steht aber immer der unkomplizierte Genuss im Vordergrund. Beim Grillen isst und trinkt man gerne gut, aber Speisen und Wein sind niemals Selbstzweck, sondern dienen dem gemütlichen Miteinander.

Gemüse und Salat

Anders als noch vor wenigen Jahren, geht es heute beim Grillen längst nicht mehr nur um Fleisch. Neben sommerlich-leichten Salaten und Folienkartoffeln als Beilage kommen immer öfter auch Zucchini, Maiskolben, Tomaten und Co. auf den Rost.

Gemüse und Salat brauchen einen leichten und erfrischenden Weinbegleiter, und würzige Saucen verlangen nach einem

Durstlöscher, von dem man unbeschwert auch ein zweites oder drittes Glas trinken kann.

Neben dem duftigen Muskat Ottonel kommt da der belebende Grüne Veltliner gerade recht. Er macht mit seiner Frische beim Grillen immer eine gute Figur und gespritzt mit Soda- oder Mineralwasser liefert er auch den Beweis, dass es nicht unbedingt Bier für eine gelungenen Party braucht.

Mit dem Zweigelt Rosé liegt man beim Grillen ebenfalls nie daneben. Er ist ein klassischer Allrounder und schmeckt einfach nach Sommer.



Fisch und Geflügel

Huhn und Pute sind besonders zart und sollten vorsichtig gegrillt werden, da ihr Fleisch feinfasrig und fettarm ist. Edle Gewürze und das Garen über dem Feuer verleihen ihnen eine köstliche Note.

Elegante Weißweine wie Pinot blanc und Chardonnay Duett unterstreichen diesen Geschmack mit ihrem Aroma und können auch würzigeren Geflügelzubereitungen Paroli bieten.

Zu Fischgerichten machen beide Weine ebenfalls eine gute Figur. Wie Geflügel sollte auch Fisch nicht zu lange oder zu heiß gegrillt werden, damit er nicht austrocknet.

Schwein, Rind und Co.

Steaks, Koteletts, Spieße und Spare Ribs sind die Klassiker jedes Grillmeisters. Damit sie richtig ge-



lingen, kommt es nicht nur auf die Fleischqualität sondern auch auf die Vorbereitung an. Besonders saftig und mürbe werden die Fleischstücke nämlich durch das Einlegen in eine Öl-Gewürzmischung für ein paar Stunden.

Wenn man den lauen Sommerabend lieber mit kühlem Weißwein genießen möchte, bewähren sich dazu fassgereifte Begleiter wie Leithaberg weiß und Chardonnay Reserve. Die Klassiker zum Steak sind freilich samtig-milde Rotweine.

Soll es unkompliziert und leicht sein, ist der Blaue Zweigelt die richtige Wahl. Er lässt sich auch gekühlt gut genießen, wenn es bei Ihrer Grillparty besonders heiß her geht.

Die besten Stücke von Rind, Schwein und Lamm verdienen aber eine standesgemäße Begleitung. Es ist sicher kein Zufall, dass gehaltvolle Rotweine wie Blaufränkisch Reserve, Cabernet Sauvignon und Rote Trilogie am besten schmecken, wenn man sie zu Gegrilltem trinkt.

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 2019 € 4,70
die fruchtige Alternative zum Weißwein

Blauer Zweigelt 2017 o. 2018 € 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)

