

Der Höhepunkt des Weinjahres

Die Lese ist der Meilenstein am Weg zur Weinqualität

Für uns Weinbauern ist die Lese der spannendste Teil unserer Arbeit. Schließlich sind schon vom Rebschnitt im Winter an alle Arbeiten darauf ausgerichtet, möglichst hochwertige Trauben ernten zu können. Sorgfalt und Gespür für das optimale Timing spielen dabei eine große Rolle.

Der richtige Zeitpunkt

Die Wahl des Lesetermines hat einen enormen Einfluß auf den Geschmack des Weines. Sie entscheidet darüber, ob aus den Trauben ein frischer Sommerwein, ein eleganter Speisenbegleiter oder ein gehaltvoller Langstreckenläufer entsteht.

Zu früh gelesene Weine schmecken dünn, sauer und grasig-unreif. Zu spät geerntete dagegen breit und unangenehm alkoholisch. Umso wichtiger ist es, das optimale Zeitfenster dazwischen für die Ernte zu finden.

Handverlesen

Auch bei sorgfältigster Weingartenpflege entwickeln sich nicht alle Trauben so, wie sie sollten. Je nach Sorte und Jahrgang finden sich manchmal auch faule oder von Wespen verletzte und von Essigbakterien verdorbene Beeren, die sich negativ auf die Weinqualität auswirken können.

Um das zu vermeiden, müssen solche Trauben aussortiert werden. Und weil auch die modernsten Erntemaschinen dazu nicht in der Lage sind, ist die Weinlese bei uns nach wie vor Handarbeit.

Die Lesehelfer brauchen dafür freilich ein besonderes Fingerspitzengefühl, und wir sind froh, dass wir auch heuer wieder auf eine motivierte Mannschaft zählen können.

Bei aller Anstrengung hat die Lese aber natürlich

auch ihre schönen Seiten: Trauben essen, soviel man will und gesellige Mittag- und Abendessen mit ein, zwei Gläsern Wein.

Keine Zeit zu verlieren

Sind die Trauben vom Rebstock geschnitten, ist es wichtig, sie rasch und schonend weiterzuverarbeiten. Von den Lesescheibtruhen werden sie vorsichtig in Großkisten umgefüllt und diese alle zwei bis drei Stunden nach Hause transportiert.

Dort werden die Trauben sofort entweder gerebelt (d.h. die Beeren von den Stielen getrennt) oder direkt in die Presse gefüllt. Ersteres vor allem beim Rotwein, der mit den Schalen vergoren wird, um Farbstoffe aufzunehmen. Und letzteres beim Weißwein, um ihm seine Frische zu bewahren.

Schon ein, zwei Tage später beginnt dann die Gärung, und alles was man bis dahin verabsäumt, führt zu Qualitätseinbußen, die sich nicht wieder wettmachen lassen. Anders als im Weingarten endet der Arbeitstag im Keller deshalb auch nicht spätestens bei Einbruch der Dämmerung.



Die Grenzhof-Weinvielfalt

Letztverbraucherpreise ab Hof September 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 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 2017 € 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, Traubensaft und Landweine auf Anfrage

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

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 und Traubensaft) österreichweit in 12er-Kartons (auch sortiert) frei Haus! Der Versandkostenanteil nach Deutschland beträgt 9 Euro pro 12er-Karton.