

Edles für die Festtage

Traminerbrand, spannende Süßweine und eine reife Rarität

Elegante Süße

Das milde Klima am Neusiedlersee beschert uns regelmäßig ein einzigartiges Phänomen. Manche Trauben werden während der Reife von einem besonderen Pilz überzogen, der einzelne Beeren einschrumpfen lässt und dadurch Zucker und Geschmack konzentriert.

Mit einem Duft nach Honig und Gewürzen und ihrer feinen Süße sind die daraus gekelterten Prädikatsweine wie gemacht für den Winter. Die Auslese passt gut zu Kuchen und Mehlspeisen, während die Beerenauslese mit Lebkuchen und vielen Desserts wunderbar harmoniert.

Süßweine sind durch ihre Konzentration besonders haltbar. Halbvolle Flaschen bewahren ihre Frische mehrere Wochen, also mindestens von Weihnachten bis zum 6. Jänner. Ungeöffnet können sie Jahrzehnte überdauern und reifen dabei zu edlen Zeitzeugen für den besonderen Genuss.

Ein edler Zeitzeuge

Für alle, die an gereiften Weinen interessiert sind, haben wir in unserer Vinothek gekramt, und ein paar Flaschen Neuburger Ausbruch 1989 gefunden, die wir an Liebhaber abgeben können.



Diese 31 Jahre alte Rarität aus dem geschichtsträchtigen Wende-Jahr fasziniert mit einem vielschichtigen Bukett von Honig und Dörrobst über Gewürze bis zu Karamell und Kaffee.

Die üppige Süße des mit einer Trockenbeerenauslese vergleichbaren Weines (36°KMW) wird von einer eleganten Säurestruktur gut balanciert. Sein endlos langer Abgang lädt zum Schwelgen in schönen Erinnerungen ein.

Neuburger Ausbruch 1989 0,375l € 30,-
(solange der Vorrat reicht)

Feiner Traubenbrand

Wie guter Wein braucht auch ein gutes Destillat ausgesuchte Früchte als Ausgangsprodukt und viel Erfahrung bei der Herstellung.

Deshalb lassen wir unsere schönsten Traminer-Trauben nur von Meistern ihres Faches zu einem feinen Brand veredeln. Jahrelange Reife vollendet das intensive Aroma nach exotischen Früchten und sorgt für einen milden Abgang.

Traminer-Traubenbrand 0,5l € 14,-



Jung und frisch

Die ersten 2020er sind da!



So schwierig das heurige Jahr insgesamt auch ist, mit seinen Weinen macht es uns große Freude. Der nicht zu heiße Sommer hat den Fruchtaromen und der Eleganz gut getan, und der schöne September sorgte für die nötige Reife der Trauben.

Während die meisten 2020er noch Zeit zur Entwicklung brauchen, sind jene beiden Weine, die besonders für Jugendlichkeit und Frische stehen bereits in der Flasche. Als erster Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang warten sie schon darauf, verkostet zu werden:

Grüner Veltliner 2020

Unser leichtester Wein ist heuer besonders erfrischend ausgefallen. Das macht nicht nur im Sommer Spaß, sondern belebt auch trübe Winterabende.

Zweigelt Rosé 2020

Auch der Rosé bringt ein bisschen Sommerfeeling in die kalte Jahreszeit. Seine Farbe zaubert immer wieder ein Lächeln ins Gesicht, und das an Erdbeeren erinnernde Fruchtaroma macht Lust auf ein zweites Glas.

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.

Die Grenzhof-Weinvielfalt

Letztverbraucherpreise ab Hof Dezember 2020



Grüner Veltliner 2020 € 4,70
jung, leicht und erfrischend

Muskat Ottonel 2019 € 5,70
aromatisch und charmant

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

Chardonnay Duett 2019 € 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 2020 € 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 2018 € 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 2016 € 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 2018 € 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)

Honigbusserl nach Oma Sommers Rezept

30 dag Roggenmehl 3 ganze Eier
15 dag Zucker 1 TL Speisesoda
10 dag Honig Lebkuchengewürz

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, über Nacht rasten lassen, Rollen machen, portionieren und von Hand „Busserl formen.

Anschließend mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 150°C ca. 20 Minuten backen.

Diese alte Mörbischer Nascherei lässt sich ohne großen Aufwand zubereiten. Zu einem Glas Süßwein genossen sind die Busserl eine besondere Köstlichkeit.