

Sommerwein-Aktion!

Ob feucht-fröhliche Grillparty mit Freunden, entspannter Feierabend auf der Terrasse oder Urlaubsidylle auf Balkonien: Ihre Lieblingsweine dürfen dabei nicht fehlen. Wir sorgen gerne für Nachschub und helfen dabei auch noch sparen.

Bis zum Höhepunkt des Sommers am 15. August schenken wir Ihnen 10 Prozent Rabatt auf die Weine, die besonders gut zur Jahreszeit passen:

Grüner Veltliner 2023 – leicht und erfrischend, egal ob pur oder gespritzt

Muskat Ottonel 2023 – aromatisch und mild, charmant auch ohne Süße

Pinot blanc 2023 – ein Gentleman für alle Fälle, vielschichtig und elegant

Zweigelt Rosé 2023 – schön anzusehen und der perfekte Allrounder

Blauer Zweigelt 2022 – fruchtig-mild, zaubert ein Lächeln auf den Gaumen

Blaufränkisch 2022 – unser roter Klassiker, würzig und mit dezenter Herbe

Fiezzante Perlwein – prickelnd und fruchtig, damit gibt's immer was zu feiern

Bei Bestellungen per E-Mail (weingut@grenzhof-fiedler.at) oder Telefon (+43/650/5665055) rechnen wir diesen Rabatt automatisch ab, für unseren Webshop auf www.grenzhof-fiedler.at lautet der **Gutschein-Code WEINSOMMER24**.



DIE WEINPRESSE

FAMILIE FIEDLER

NEWSLETTER 2/2024



DIE WEINPRESSE

FAMILIE FIEDLER

NEWSLETTER 2/2024

Einfach, günstig und bequem!

Mit unserem Webshop auf www.grenzhof-fiedler.at (QR-Code unten) sind Ihre Lieblingsweine jederzeit nur wenige Clicks von Ihrem Küchentisch entfernt!

Wir versenden österreichweit ab 12 Flaschen (gerne auch gemischt) frei Haus, für kleinere Bestellungen betragen die Versandkosten 9 Euro. Nach Deutschland verschicken wir ab 36 Flaschen ohne Transportgebühren, darunter verrechnen wir eine Frachtpauschale von 12 Euro.



Weingut Grenzhof-Fiedler, A-7072 Mörbisch/See, Weinzeile 2

Tel: 0650/5665055, weingut@grenzhof-fiedler.at, www.grenzhof-fiedler.at

Fotos: Eigenarchiv, Jerzy Bin, Anna Fiedler, ÖWM/Robert Herbst, ÖWM/Hollinger, AMA Marketing



Der Sommer ist da, liebe Weinfreunde!

Nach dem feuchten Frühling herrscht jetzt endlich Badewetter. Ideal für den Neusiedlersee, der nach dem Rekordtief von 2022 nun wieder seinen normalen Wasserstand erreicht hat.

Auch unseren Reben hat der Regen gut getan. Sie stehen prächtig da und seit der Blüte Ende Mai sind die Trauben bereits kräftig gewachsen. Schon bald wird die Reife beginnen und wir dürfen auf einen guten Jahrgang hoffen.

Bis dahin ist in den Weingärten aber noch einiges zu tun. Letzte Korrekturen an den Trieben, Wegbrechen von Blättern, damit Licht und Luft zu den Trauben gelangen und das Entfernen von einzelnen Trauben dort, wo es die Natur mit dem Ertrag zu gut meint für unsere Qualitätsansprüche.

Weil die Tage jetzt besonders lang sind, bleibt am Abend aber natürlich auch Zeit für ein entspanntes Glas Wein auf der Terrasse und die eine oder andere Grillparty mit Familie und Freunden.

Wann, wenn nicht jetzt sollte man das Leben genießen. Und damit Sie dabei auch noch sparen können, schenken wir Ihnen bis zum 15. August 10 Prozent Rabatt auf ausgewählte Sommerweine.

Ein herzliches Prost aus Mörbisch!

Bernhard, Birgit, Elfi und Gerhard Fiedler

Summertime, Summerwine & Summerdine



Das Braten von Gemüse und Fleisch über dem offenen Feuer ist die älteste Form der Nahrungszubereitung. 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, fünfhunderttausend Jahre später gerade im Sommer kaum jemand der damit verbundenen Lagerfeuerromantik entziehen.

Sommerliche Grillpartys sind der 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. Immer öfter kommen Zucchini, Maiskolben, Lauch, Paprika und Co. auf den Rost.

Gemüse und Salat brauchen einen leichten und erfrischenden Weinbegleiter und würzige Saucen verlangen nach einem Durstlöcher, 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 und unser freches Springinkerl machen mit ihrer Frische beim Grillen immer eine gute Figur und gespritzt mit Soda- oder Mineralwasser liefern beide auch den Beweis dafür, 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 gelingen, kommt es nicht nur auf die Fleischqualität sondern auch auf die Vorbereitung an. Besonders

saftig und mürbe werden die Fleischstücke nämlich durch das Marinieren in einer Öl-Gewürz-Mischung.

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

Soll es unkompliziert und leicht sein, sind Blaufränkisch und Blauer Zweigelt die richtige Wahl. Sie lassen sich auch gekühlt gut genießen, wenn es bei der 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, Rote Trilogie und Blaufränkisch Ried Goldberg 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.

Ab 12 Flaschen (auch gemischt) versenden wir unsere Weine österreichweit frei Haus, für kleinere Bestellungen betragen die Versandkosten 9 Euro. Nach Deutschland verschicken wir ab 36 Flaschen frei Haus, darunter verrechnen wir eine Frachtpauschale von 12 Euro.

Das Grenzhof-Sortiment

Letztverbraucherpreise ab Hof Juli 2024



Fiedlers Springinkerl € 8,00
frisch und unbeschwert mit nur 8,5%

Grüner Veltliner 2023 € 6,00
jung, leicht und erfrischend *Bis 15. August -10%!*

Muskat Ottonel 2023 € 7,00
aromatisch und charmant *Bis 15. August -10%!*

Pinot blanc 2023 € 7,50
elegant und ideal als Speisenbegleiter *Bis 15. August -10%!*

Chardonnay Duett 2023 € 8,00
Frucht und Würze harmonisch vereint

Traminer 2021 € 10,00
kraftvoll und intensiv, für Individualisten

Ried Wieser Pinot blanc 2022 € 10,50
unser Aushängeschild (Leithaberg DAC)

Chardonnay Reserve 2020 € 13,00
ausdrucksstark und lang



Zweigelt Rosé 2023 € 6,00
die fruchtige Alternative zum Weißwein *Bis 15. August -10%!*

Blauer Zweigelt 2022 € 7,50
reife Kirschen und ein milder Abgang *Bis 15. August -10%!*

Blaufränkisch 2022 € 7,50
würzig und mit feiner Herbe *Bis 15. August -10%!*

Blaufränkisch Reserve 2021 € 10,50
die Kraft der alten Reben

Rote Trilogie 2020 € 13,00
drei Rotweinsorten harmonisch vereint

Cabernet Sauvignon 2017 € 16,00
vielschichtig und besonders lagerfähig

Ried Goldberg Blaufränkisch 2019 € 18,00
gehaltvoll und elegant (Leithaberg DAC)



Fiezzante trocken € 8,00
prickelnd, leicht und aromatisch *Bis 15. August -10%!*

Süße Auslese 2021 € 8,00
ausgewogen und nicht zu süß

Beerenauslese 2015 € 10,50
feine Honignoten und cremige Süße

Traubenbrand, Traubensaft und Landweine auf Anfrage

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

