



Liebe Weinfreunde!

Herzlichen Dank für Euer Interesse am Mörbischer Wein. Auch wenn wir heuer leider nicht unsere Keller im Rahmen von „Mörbisch zur Weinblüte“ für Euch öffnen können, bieten wir Euch mit diesem Paket die Gelegenheit, ihre Vielfalt zu entdecken.

Nach dem Verkosten versorgen wir Euch gerne auch weiterhin auf dem Postweg mit Euren Mörbischer Lieblingsweinen. Kontaktiert bitte die jeweiligen Weinbauern telefonisch oder per E-Mail für ein konkretes Angebot.

Auf der Rückseite findet Ihr dafür nicht nur eine Degustationsliste, sondern auch die Kontaktdaten und anbei gibt es weitere Infos der Weinbauern zu ihren Betrieben.

Sobald es möglich ist, öffnen wir natürlich auch gerne wieder unsere Weinkeller und laden Euch ein, Euch vor Ort ein Bild zu machen. Entweder individuell nach Voranmeldung bei Eurem Weinbauern, bei den fixen Weinproben jeden Dienstag und Donnerstag in den Sommermonaten oder bei unseren Weinveranstaltungen.

Termine und aktuelle Infos dazu erhaltet Ihr bei unserem Tourismusverband unter tourismus@moerbisch.com und auf www.moerbischamsee.at.

Auf ein baldiges Wiedersehen

Eure Mörbischer Weinbauern



Mörbisch frisch-fruchtig

Grüner Veltliner „Groovy“ 2019, Weingut Sommerhof

nach grünem Apfel duftend, frisch-fruchtiger Grüner Veltliner mit sommerlichem „Groove“

Kontakt: www.weingut-sommerhof.at, info@weingut-sommerhof.at, 0676/7505073

Chardonnay 2018, Weingut Michael Rathmann

Zitrusfrüchte, reifer Apfel und Melone in der Nase, am Gaumen kraftvoll und mit langem Abgang

Kontakt: alexander.rathmann@gmx.at, 0676/4786041

Rheinriesling 2019, Weingut Franz Sommer

feine Pfirsichnase, knackige Frucht, elegant – lebendig, mit ausgewogener Säurestruktur

Kontakt: www.sommer-moerbisch.at, weingut@sommer-moerbisch.at, 0676/7377444

Cuvée Weißburgunder-Traminer 2018, Weinbau im Laubgassl

verbindet die Frische des Weißburgunders mit dem intensiven Rosenduft des Traminers, halbtrocken

Kontakt: www.laubgassl-lang.at, weinbau.lang@bnet.at, 0650/4503674

Sämling 2018, WG Lindenhof

intensives Aroma nach Pfirsich und Holunder, elegant und ausgewogen am Gaumen, halbtrocken

Kontakt: wg.lindenhof@aon.at, 0676/5386950

Blafränkisch Rosé 2019, Weingut Wagner

jugendliche Beerenfrucht, sehr erfrischend und mit harmonischem Spiel von Restzucker und Säure, lieblich

Kontakt: www.wagnerweine.at, alfredwagner@gmx.at, 0676/7727021

Zweigelt 2018, Weingut Andreashof

ausgeprägt fruchtiges Bukett nach reifen Kirschen, ein feinfruchtiger, runder Rotwein

Kontakt: www.andreas-hof.at, andreashof@bnet.at, 0660/2519168

Blafränkisch 2016, Weingut Michael Schrauf

dunkle Beeren und etwas Pfeffer in der Nase, am Gaumen würzig und elegant mit feinen Tanninen

Kontakt: michael.schrauf@inode.at, 0680/3090355

Neuburger Frizzante „Dry Lady“ 2019, Weinhof Lang-Wallner

würzig-blumiger Duft, leicht nussige Aromen, angenehm milde Frische am Gaumen, trocken

Kontakt: www.pension-julia.at, info@pension-julia.at, 0699/17152662



Mörbisch kräftig-elegant

Weißburgunder 2019, Karo – Gut am See

reife Frucht mit angenehm nussiger Note, trocken, aber mit feiner Extraktsüße die dem Gaumen schmeichelt, für ein vollendetes Trinkvergnügen

Kontakt: www.gutkaro.at, info@gutkaro.at, 0650/2901304

Chardonnay Duett 2018, Weingut Grenzhof-Fiedler

reife Früchte aber auch Haselnuß, Karamel und etwas Vanille in der Nase, am Gaumen kraftvoll, aber nicht überladen, verbindet klassische Frucht mit dem Flair von Eichenfässern zu einem harmonischen „Duett“

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

Sauvignon blanc 2019, Winzerhof Schindler

extraktreicher, harmonischer Wein mit feinen typischen Aromen von Stachelbeeren und Holunderblüten, passt hervorragend zu sämtlichen Speisen, auch als einzelnes Glas zum Genießen

Kontakt: www.winzerhof-schindler.at, info@winzerhof-schindler.at, 0676/6296702

Gelber Muskateller 2019, Weingut Rebhof – Herbert Sommer

lieblich, leicht und feinwürzig präsentiert sich der Gelbe Muskateller, er zeigt Aromen von Holunderblüten im Duft und lacht aus dem Glas wie die Sommersonne

Kontakt: www.wein-sommer.at, wein-sommer@gmx.at, 0660/2116557

Blaufränkisch Selection 2017, Weingut Franz Schindler

Die typische Würze des Blaufränkisch wird hier mit einem "Küsschen" Holz veredelt. Dank seiner Substanz ist er ein guter Begleiter zu herzhaften Fleischgerichten.

Kontakt: www.weingut-schindler.at, office@weingut-schindler.at, 0650/9388552

Alesco 2016, Weingut Kranixfeld – Familie Fischl

Blaufränkisch-Zweigelt-Merlot, das Beste der Ried Goldberg. Tiefdunkles Rubin, fruchtige Brombeere, Kirsche, Vanille und feine Tabaknoten. Zum Teil in französischen Eichenfässern ausgebaut, ein Erlebnis.

Kontakt: www.kranixfeld-fischl.at, kranixfeld-fischl@aon.at, 0664/3946797