



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 kräftig-elegant

Die weiteren Teilnehmer unserer Tage der offenen Kellertür findet Ihr im Verkostungspaket „Mörbisch frisch-fruchtig“.

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