



Degustation mit Philipp Grassl (links) in Göttlesbrunn.



Mit Philipp Grassl in der Riede Schüttenberg.



Grassl Chardonnay «Höflein» (weiss, Österreich) 2021

Fr. 17.90

Carnuntum

Beim «Höflein» Chardonnay handelt es sich um einen neuen Wein von Philipp Grassl, den er erst seit 2019 keltert. Philipp erklärt: «Früher genossen die nord-nordöstlich ausgerichteten Höfleiner-Lagen einen bescheidenen Ruf. In Zeiten der Klimaerwärmung sind sie nun aber überaus gesucht. Meine Lagen befinden sich gewissermassen am Rückhang des Bärnreiser, sind kalkhaltig, schottrig und ergeben einen prächtigen Chardonnay. Die Trauben werden ohne zu Entrappen gepresst und mit dem natürlichen Trub in 1800-Liter-Stockinger-Fässern aus Ybbstaler Eiche zum Vergären gebracht; im Anschluss reift der Wein

zehn Monate auf der Hefe. 2021 ist bei uns so herausragend gelungen, weil wir im August zunächst einen Kaltlufteinbruch hatten, der die Reife verzögerte. Im September dann herrschte optimales Nachsommerwetter, das uns schliesslich herrlich ausgereifte Trauben mit viel Frische bescherte. Leider war die Ernte mit 2500 Flaschen winzig klein.» Auch uns gefällt der Höfleiner Chardonnay ausserordentlich: Er ist elegant, angenehm trocken und beflügelt durch eine eigenständige, äusserst attraktive Fruchtigkeit. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Begrenzte Verfügbarkeit.