



Österreich (Carnuntum): Weingut Grassl

- 1 Philipp Grassl liebt die Arbeit im Rebberg.
- 2 Oktober 2024: Besuch bei den Grassls. Philipp berücksichtigt vor allem den mittlerweile weltweit angesehenen Küfer Stockinger.

Unsere Besuche bei Philipp und Angelika Grassl haben jeweils fast den Charakter eines Familientreffens. So auch dieses Jahr, als wir Mitte Oktober in Göttlesbrunn ankommen, zunächst gemütlich ein Glas des vorzüglichen Chardonnays geniessen und uns dabei von Philipp die Herausforderungen des Jahrgangs 2024 erläutern lassen. Danach folgt die ausführliche Verkostung des gesamten Sortiments. Grassl hat schon immer einen naturnahen Weinbau betrieben; seit dem Jahrgang 2022 ist die Domäne bio-zertifiziert. Philipp sagt: «Ich hänge das nicht an die grosse Glocke, ein möglichst naturbelassener Wein war für uns sowieso schon immer eine Selbstverständlichkeit.»

Die Degustation bestätigt es: Philipp Grassl und seine Equipe sind in absoluter Hochform – eine wahre Freude! Gespannt sind wir auf unsere Spezialfüllung, die für einen Wein dieser Preisklasse aussergewöhnlich hochwertige Partien enthält und deutlich länger gereift wird. So erfolgte die Abfüllung erst im April 2024. Wir sind hingerissen: War schon der 2021er vorzüglich, übertrifft der elegante und harmonische 2022er den Vorgänger nochmals. Philipp erklärt: «Der Jahrgang 2022 ist im Vergleich zu 2021 etwas voller und würziger. Die Witterungsverhältnisse waren nahezu perfekt. Besonders vorteilhaft war der relativ kühle August, der die Lese verzögerte und dadurch eine längere Vegetationsperiode mit noch besserer Aromaentwicklung ermöglichte.»



Mehr Informationen zum Weingut Grassl.

- 3 Abendessen im Gasthaus Stern in Wien, vorne rechts Angelika Grassl, Mitte Philipp, links stehend Christian Werner vom «Stern».

Ebenfalls herausragend, aber leider nur in begrenzten Mengen verfügbar, ist Grassls berühmter Bärnreiser, eine Premiumcuvée der besten Partien dieser hervorragenden Lage mit bis zu 50-jährigen Reben. Ein nobler, voller Wein mit sehr feinen Tanninen, der über ein ausserordentliches Lagerpotential verfügt. Dass die Weine von Grassl sehr gut reifen, dürfen wir beim Abendessen im Gasthaus Stern in Wien feststellen, wo wir zu bodenständigen Gerichten auch einige ältere Jahrgänge Bärnreiser geniessen. Dieses klassische, der Tradition und Regionalität verpflichtete Wiener Gasthaus ist einen Besuch wert und wurde erst kürzlich bei Falstaff als «bestes Wiener Beisl» ausgezeichnet.



Grassl, Carnuntum (rot) 2022 «Selection Schwander»

70% Zweigelt, 20% Merlot
10% Blaufränkisch
Biologischer Anbau

Tiefes Purpur; vielschichtiges, fein-würziges Bouquet; samtige Würze und sehr attraktive, jugendliche Frucht am Gaumen. Ein wunderbarer Alltagswein, der den bereits hervorragenden 2021er übertrifft. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 14.40 (ab Mai 2025 Fr. 15.90)

Bärnreiser, Carnuntum (rot) 2022 Weingut Grassl

40% Blaufränkisch, 32% Zweigelt
14% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon
Biologischer Anbau

Leuchtendes Purpur; sehr dichtes, komplexes und nobles Bouquet; herrlich dunkelbeerig, vollmundig und mit viel Druck am Gaumen; bereitet jetzt schon enormes Trinkvergnügen; grosses Potential; langanhaltend. Ideal ab Ende 2025, haltbar bis mindestens 2035.

Fr. 34.90 (ab Mai 2025 Fr. 39.–)