



Carnuntum (Österreich): Weingut Grassl

1
Begutachtung der selektionierten Traubenbeeren.

2
Oktober 2025: Philipp Grassl (links) erläutert den Rebbergsschnitt.

Philipp Grassl ist ein begnadeter Winzer, der sein Handwerk mit mitreissender Passion und ansteckender Lebensfreude ausübt. Wer ihm begegnet, spürt diesen «Vollgas-Modus» sofort: neugierig, energiegeladen, zielstrebig und stets auf der Suche nach Möglichkeiten, noch ein Quäntchen mehr Qualität aus Rebe, Boden und Keller herauszuholen.

Als wir letzten Oktober in Göttlesbrunn eintreffen, können wir seine hochmoderne optische Sortiermaschine in Aktion erleben. Er erklärt: «Wir haben den Mechanismus auf der Basis von hundert handverlesenen «Musterbeeren» eingestellt. Die Maschine erkennt selbst minimale Abweichungen und sortiert alles aus, was nicht dieser Norm entspricht.» Eine Präzision, die beispielhaft zeigt, wie konsequent Philipp jeden Arbeitsschritt perfektioniert. Dieselbe Genauigkeit findet sich auch im Weinberg: sorgfältiger, minimaler Rebschnitt, biologische Bewirtschaftung, maximale Aufmerksamkeit für jede einzelne Rebe. «Qualität entsteht für mich nicht im Keller, sondern draussen, im Zusammenspiel von Boden, Pflanze und Mensch», betont Philipp auf unserer ausgedehnten Fahrt durch die Rieden.

Einmal mehr sind wir von unserer Spezialfüllung begeistert, für die Philipp einen ungewöhnlich grossen Aufwand betreibt. Er erklärt: «Wir ergänzen den Zweigelt mit hervorragenden Merlot- und Blaufränkisch-Partien. Die gesamte Cuvée liessen wir 18 Monate in neuen und gebrauchten Barriques sowie in 500-Liter-Fässern reifen und füllten sie erst im August 2025 ab. Ausserdem profitier-

3+4
Abendessen im Restaurant Reznicek in Wien.

ten wir 2023 von einem der schönsten, wärmsten Herbste aller Zeiten!» Das Resultat ist ein vorzüglicher Rotwein, der es qualitativ mühelos mit doppelt so kostspieligen Gewächsen aufnimmt.

Umwerfend gelungen ist der Bärnreiser, Grassls Flaggschiff und einer der besten Weine Österreichs überhaupt. Aufgrund seiner Fülle bereitet er schon jetzt enorme Trinkfreude. Dass sich dieses Gewächs über die Jahre beeindruckend entwickelt, durften wir beim Abendessen im Wiener Kultrestaurant Reznicek erleben, wo Philipp zu österreichischen Klassikern wie knusprigem Wiener Schnitzel, gebratenen Steinpilzen und anderen herhaften Spezialitäten einige ältere Jahrgänge Bärnreiser öffnete.



**Grassl, Carnuntum (rot) 2023
«Selection Schwander»**

70% Zweigelt, 20% Merlot
10% Blaufränkisch

Tiefes Purpur; einladendes fein-würziges Bouquet; am Gaumen verführerische, reife Frucht, harmonisch und attraktiv. Ein wunderbarer Alltagswein, der seinen hervorragenden Vorgängerjahrgängen mühelos Paroli bietet. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 14.40 (ab Mai 2026 Fr. 15.90)

**Bärnreiser, Carnuntum (rot) 2023
Weingut Grassl**

35% Blaufränkisch, 35% Zweigelt
15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc, biologischer Anbau

Tiefes Rubinrot; sehr dichtes, komplexes und nobles Bouquet; saftig und mit viel Druck am Gaumen; viril; langanhaltender und von dunkler Frucht getragener Abgang; bietet jetzt schon enormes Trinkvergnügen; grosses Potential; ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens 2036.

Fr. 34.90 (ab Mai 2026 Fr. 39.80)



Mehr Informationen zum Weingut Grassl.