



Degustation vor Ort mit Philipp Grassl.



Juni 2026: Verkostung im Schüttenberg.

Österreich (Carnuntum): Weingut Grassl

Philipp Grassl aus dem kleinen, zwischen Wien und dem Neusiedlersee gelegenen Anbaugebiet Carnuntum zählt unbestritten zu **Österreichs Starwinzern**. Und das gilt – was selten ist – sowohl in Bezug auf seine Rot- wie auch auf seine Weissweine. Bei unserem Besuch diesen Juni tritt Philipps Leidenschaft für sein Handwerk einmal mehr deutlich zutage: Der Qualitätsstandard seiner Weine ist derart hoch, dass wir sie eigentlich allesamt ins Sortiment aufnehmen könnten. Seine Philosophie bringt er treffend auf den Punkt: «Wir arbeiten extrem sorgfältig im Rebberg – die biologische Bewirtschaftung ist nur ein Teil davon – damit wir nachher im Keller kaum mehr eingreifen müssen.» Entsprechend **verzichtet er völlig auf technische Eingriffe wie beispielsweise die Zugabe von Gärhefen, Enzymen und Schönungsmitteln** – die Trauben werden sanft gepresst, spontan vergoren und ohne weitere Einflussnahme bis zur Abfüllung gereift.

Gemeinsam mit Philipp und Angelika Grassl degustieren wir im für seine ausgezeichnete Wiener Küche bekannten Gasthaus Grünauer die neuen Jahrgänge und anschliessend einige gereifte Gewächse – darunter auch den Chardonnay «Höflein» 2020, den ersten Jahrgang dieses wunderbaren Weins.



Grassl, Carnuntum «Selection Schwander» (rot) 2023

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

Fr. 14.40

(statt Fr. 15.90)

Kurz und bündig meint Philipp Grassl zum **2023er**: «**Ein perfektes Jahr!**» Für diese aus hervorragenden Lagen stammende Spezialfüllung betreibt er einen ungewöhnlich hohen Aufwand. Das Ausnahmejahr bescherte ihm exzellentes Traubenmaterial und einen

Wein von seltener Ausgewogenheit. Reife Frucht, feine Würze und geschmeidige Tannine verbinden sich zu einem charaktervollen Rotwein, der viel mehr bietet, als man in dieser Preisklasse erwarten würde. Erstklassig! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Chardonnay «Höflein», Carnuntum (weiss, trocken) 2024

biologischer Anbau

Fr. 18.90

(statt Fr. 21.80)

Dieser Wein stammt von **kalkhaltigen Böden auf der kühleren Rückseite der Lage Bärnreiser**. Die äusserst sanfte Ganztraubenpressung und Vergärung in 1800-Liter-Stockinger-Fässern sowie die romonartige Lagerung auf der Hefe verleihen ihm Tiefe und Komplexität, ohne die Frische zu überdecken. Der 2024er präsentiert sich herrlich fruchtig, mineralisch und wunderbar ausgewogen, mit subtilen Aromen von reifen Zitrus- und gelben Steinfrüchten. **Ein Vorzeige-Chardonnay!** Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030. *Begrenzte Verfügbarkeit.*



Eine Institution: Gasthaus Grünauer in Wien.