



## Österreich (Carnuntum): Weingut Grassl

1 Philipp Grassl.

2 Mit Philipp Grassl (links) in der Riede Schüttenberg. Carnuntum gilt als «Österreichs Rotweinkelorado».

Im vergangenen Herbst führte uns unsere Österreich-Reise auch auf das Weingut Grassl. Die östlich von Wien gelegene kleine Anbauregion Carnuntum war früher für ihre süffigen Grünen Veltliner bekannt. Berühmt aber sind mittlerweile ihre farbtiefen Rotweine, die eine intensive Frucht und reife Tannine besitzen. Kraftvoll und muskulös: Diesem Profil entsprechen auch Philipp Grassls Weine, über dessen Rebberge wir uns bei einem Rundgang durch die Rieden einen Überblick verschaffen – herrliches Herbstwetter inklusive! Zum Auftakt kredenzen uns Angelika und Philipp einen Pét-Nat-Sekt, den Philipp mit dramatischer Geste mittels Säbel köpft. Anschliessend führen wir uns den delikaten Chardonnay Höflein 2021 zu Gemüte, der uns einmal mehr begeistert.

Zurück auf dem Weingut, verkosten wir die Roten und sind gespannt. Philipp erklärt: «2020 ist bei uns ein exzellentes Jahr gewesen, das weniger trocken und heiss war als 2019 und wunderbar harmonische Gewächse hervorbrachte. Geradezu fantastisch war es für den Zweigelt, dessen würzige Aromatik sich besonders schön entwickelt hat. Mit einer Dauer von 16 Monaten liessen wir die Selection-Schwander-Füllung wie gewohnt deutlich länger als üblich reifen, um ihre Qualitäten voll zur Geltung zu bringen.» Unsere fruchtige Cuvée besitzt einen ausserordentlich verführerischen Charme, und wir können gut verstehen, weshalb sie der beliebteste österreichische Rotwein bei unseren Kunden ist.

Vorzüglich ist der rare St. Laurent Reserve und einmal mehr erobert der Bärnreiser unsere Herzen im Sturm. Er stammt von Grassls bester Lage mit Südexposition; nur die gelungensten Partien werden unter dem Riedennamen Bärnreiser gefüllt. Es gelingt uns, Philipp

3 Oktober 2022: Verkostung des gesamten Sortiments mit Angelika (links) und Philipp Grassl.

dazu zu bewegen, unsere Zuteilung für den Bärnreiser zu erhöhen. So sind wir überaus erfreut, Grassls Paradewein erstmals in einem Hauptangebot offerieren zu können.

Abends treffen wir das Winzerpaar im Gasthaus Grünauer wieder – der Beisl-Institution Wiens. Serviert werden österreichische Klassiker wie Wienerschnitzel, Tafelspitz, Kalbs- oder Lammeuschel sowie ein grandioses Cordon bleu. Selbstverständlich hat Philipp Grassl eine Auswahl seiner Weine dabei, die sich mit der herzhaften Küche exzellent ergänzen, darunter auch der superbe Bärnreiser 2020. In geselliger Atmosphäre lassen wir den sonnigen Tag gemeinsam ausklingen und freuen uns schon jetzt auf unseren nächsten Besuch.



Mehr Informationen zum Weingut Grassl.



**Grassl, Carnuntum (rot) 2020**  
**<Selection Schwander>**  
70% Zweigelt, 20% Merlot  
10% Blaufränkisch

Tiefes Purpur; feine, jugendliche Frucht; bereits äusserst zugänglich, rund, samtene, schöne Würze, ausgewogen und harmonisch. Ein vorzüglicher Zweigelt! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 13,90 (ab April 23 Fr. 15,40)



**Bärnreiser, Weingut Grassl (rot) 2020**  
**Carnuntum**  
40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch  
30% Merlot

Schwärzliches, leuchtendes Purpur; komplexes, nobles Bouquet; sehr dicht, distiguiert, tiefgründige Würze, bereits abgerundet und offen gewoben, grosses Potential. Sehr anhaltend. Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens 2033.

Fr. 34,90 (ab April 23 Fr. 39,80)