



Österreich (Carnuntum): Weingut Grassl

- 1 Angelika Grassl.
- 2 Apéro im Schüttenberg unter einem Kirschbaum.

Wir treffen am 12. September 2023 bei den Grassls ein, dem ersten Erntetag. Für Philipp Grassl und seine Frau Angelika beginnt nun die arbeitsreichste Zeit des Jahres. Während Philipp im Rebberg und Keller nach dem Rechten sieht, kümmert sich Angelika um die Verpflegung der Lesehelfer. Temperaturmässig fühlen wir uns wie im Hochsommer. Philipp bestätigt: «Seit drei Wochen zeigt das Thermometer 30 Grad an, glücklicherweise aber sind die Nächte kühl.» Freudig fügt er hinzu: «In den letzten Jahren hatten wir unglaubliches Wetterglück. Ihr werdet es gleich sehen, die Qualitäten, die wir zurzeit im Keller haben, sind einfach sensationell. Der 2021er ist vielleicht sogar unser bisher bester Jahrgang. Bis zum 20. Juli gab es nur spärliche Niederschläge und danach jeweils exakt dann, wenn wir sie brauchten. Zur Krönung folgte noch ein grandioser September. Überdies können wir dank der durch die biologische Bewirtschaftung besser durchlüfteten, lebendigeren Böden geschmacksintensivere Trauben ernten.»

Unser Rebbergrundgang endet im unteren Teil des Schüttenbergs im Schatten eines 70jährigen Kirschbaums, den Philipp bewusst stehen liess, obwohl er den nahegelegenen Reben teilweise das Wasser streitig macht. Dort verkosten wir den superben Chardonnay Höflein 2022. Philipp erklärt: «Unsere Weine sind mindestens so natürlich wie die sogenannten «Naturweine». Wir betreiben seit einigen Jahren biologischen Rebbau und setzen keinerlei Hilfsstoffe bei der Vinifikation ein. Im Fass lassen wir den Wein ohne

- 3 Grassl und Wiener Schnitzel passt wunderbar.
- 4 September 2023; Verkostung des Sortiments, rechts Philipp Grassl.

irgendwelche Eingriffe reifen.» Zurück im Keller degustieren wir das gesamte Sortiment und sind hell begeistert vom 2021er Jahrgang. Unsere Selection-Schwander-Füllung reifte 14 Monate im 500-Liter-Holzfass und lagerte nach der Füllung letzten August weiter auf der Flasche. Das Resultat ist ein vorzüglicher Rotwein, der es qualitativ problemlos mit doppelt so teuren Zweigelt aufnimmt. Überwältigend ist schliesslich der 2021er Bärnreiser vom gleichnamigen Ried, einer der besten Lagen Carnuntums. Philipp füllt unter dem Namen Bärnreiser nur die herausragendsten Partien. Dieses tiefdunkle Gewächs besticht mit umwerfender Aromatik und ist mit Sicherheit etwas vom Besten an Rotwein aus Österreich.



Mehr Informationen zum Weingut Grassl.



Bärnreiser, Weingut Grassl 2021 Carnuntum (rot)

40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 30% Merlot

Dunkles Purpur; distinguiertes, tiefgründiges Bouquet; konzentriert und dicht, aber trotzdem sehr elegant am Gaumen, mit faszinierender Würze und runden Tanninen; sehr langanhaltend. Enormes Potential! Ideal ab Mitte 2025, haltbar bis mindestens 2035.

Fr. 34.90 (ab April 2024 Fr. 39.80)

Grassl «Selection Schwander» 2021 Carnuntum (rot)

70% Zweigelt, 20% Merlot, 10% Blaufränkisch

Leuchtendes, erstaunlich tiefes Purpur; kraftvoll, nach dunklen Kirschen und Brombeeren riechend; harmonisch und saftig, mit guter Frucht, bereits abgerundet und verführerisch. Ein nobler, köstlicher Wein, vielleicht die beste Selection-Schwander-Füllung von Grassl! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 13.90 (ab April 2024 Fr. 15.90)