



Grassl Reserve 2020

Art. Nr.: 2901320

Hersteller: Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2020

Rebsorte: Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt

Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: Ried Bärnreiser, steilster Abhang der Parzelle mit steinig-schottrigen Lehmboden überlagert von sehr kalkhaltigem Terrassenschotter und Kies der Urdonau in heißer Südostexposition bis zu 50 Jahre alte Rebstöcke strengste Auslese von Hand in 2 Selektions

Vinifizierung/Ausbau: gänzlich ohne technischen Einfluss: Vergärung durch natürliche Hefen im Mikro-Holzgärständer bei max. 32°C durch sanftes Unterstossen des Tresterhutes, Maischestandzeit 32-36 Tage anschließend spontaner Säureabbau in halb neuen, halb gebrauchten kleinen Holzfässern und Tonneaus Klärung und Reifung durch 28-monatige Sedimentation auf der Hefe bis zur Abfüllung im März 2023

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,9 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,2 g

Bewertung:

Falstaff: 96

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 68.00

Verkostnotiz

Rubingranat, in der Nase feine Edelholznuancen, reife Kirschen, zartes Cassis, Mandarinenzesten und etwas Nougat und tabakige Würze, am Gaumen komplex, elegant, reife Herzkirschenfrucht und reife Tannine, schokoladiger Nachhall, sehr gute Länge, mit Reifepotenzial.