



## 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.