

## Grassl Reserve 2021

Art. Nr.: 2901321

**Hersteller:** Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Jahrgang:** 2021

**Rebsorte:** Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt

**Alkoholgehalt:** 14,5 %

**Reife:** bis 2035

**Bodentyp:** Ried Bärnreiser, steilster Abhang der Parzelle mit steinig-schottrigen Lehm Boden 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 2024

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,5 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

### **Bewertung:**

**A la Carte:** 97

**Falstaff:** 98

**Gault-Millau 20 Punkte:** 19

**Vinaria:** 20

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 70.80**

### **Verkostnotiz**

Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase kräuterwürzig, frische Feigen, zart nach Nougat, schwarze Waldbeerenfrucht, ein Hauch von Waldboden, Kräuternoten, einladendes Bukett. Komplex, feine Tanninstruktur, Vanilletouch, etwas schwarze Kirschrucht, mineralisch, gute Frische, lang anhaltend, gutes Reifepotenzial.