

WEINGUT GRASSL

*Grassl Reserve Cuvée Niederösterreich



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Grassl
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 96

Produzent

Das Weingut Grassl ist mit 23 Hektar Eigenfläche relativ klein, aber fein und gut überschaubar. Die Grassls sind geradlinige Menschen und mögen die klare Linie. Ihr Konzept: Schwerpunkt bei den Rotweinen, klares Sortiment, puristisch im Auftritt nach außen, funktioneller Keller, Etiketten ohne Schnickschnack, keine Modeweine. Was zählt, ist die Qualität. Das Haus Grassl erzeugt im besten Sinne »erdverbundene« Weine, dies aber auf internationalem Qualitätsniveau: Die heimischen Sorten Zweigelt und St. Laurent sind die wichtigsten, sie sind zu mindestens 50 Prozent auch in allen Cuvées enthalten. Cabernet, Merlot und Syrah sollen die vorhandenen Stärken des Zweigelts lediglich besser zur Geltung bringen. Statt wie früher 3500 stehen heute in den Weingärten 5000 bis 6500 Stöcke pro Hektar. Man arbeitet im Keller sauber und genau, filtriert kaum und behandelt die Trauben so schonend wie möglich, um deren hohe Qualität dann auch in die Flasche zu bekommen. Weißweine und klassische Rotweine werden im Edelstahltank oder in großen Holzfässern vergoren und gereift. Die Premiumrotweine werden in Holzgärständen – teilweise mit den Naturhefen aus dem Weingarten – vergoren, der Maischekuchen wird händisch untergetaucht. Die premiumrotweine, die Cuvées »Bärnreiser«, »Neuberg« und der St. Laurent reifen in französischen Barriques. Ein Großteil der Fässer wird jährlich erneuert, um die dunklen Fruchtaromen durch die Struktur des Holzes zu stützen. Die Holznote ist nicht überbetont, sondern begleitet und verfeinert den Ausbau bis zur Abfüllung. 80 Prozent der Produktion sind Rotweine.

