

# grassl

## \*RESERVE 2017

Kommt nur in den Besten Jahren vor.

Lange war unser Flaggschiff hier nicht zu haben, da man ihn uns quasi aus den Händen reisst. Jetzt ist er wieder (für kurze Zeit?) verfügbar. Das liegt nicht zuletzt daran, dass die Kombination von allerkargstem Boden, bis zu 50-jährigen Reben, kleinbeerigsten Trauben, steilstem Hang und der Anforderung, ihn nur in den allerbesten Jahren zu vinifizieren, extrem „wenig hergibt“. Dafür ist das bißchen davon, das wir in Mikrovinifikation gänzlich ohne Technik, Zusätze, Filtration und anderem Firlefanz vinifizieren, die Quintessenz dieser besonderen Lage.



### KOSTNOTIZ

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase feine Edelholzwürze, Nougat, feine balsamische Nuancen, dunkle Beeren, reife Herzkirschen, zart nach Orangenzesten, sehr facettenreich, Komplex, saftiges Waldbeerkonfit, reife Zwetschken, präsenzte Tannine, mineralisch, lange anhaltend extraktsüßer Nachhall, großes Zukunftspotenzial. bis 2037. Ein Hervorragender Begleiter zu dunklen Wildvariationen sowie Steaks und allen dunklen Fleischarten (zB. Lamm) und reifen Käsesorten. Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C

Kritiken: Falstaff: 98 Punkte / A la Carte: 96 Punkte / Vinaria: \*\*\*\* / Gault-Millau: 18/20

### VINIFIKATION

Handlese mit strengster Auslese von Hand Anfang Oktober 2017 in der biologisch mit biodynamischen Präparatenn gepflegten Riede. Ertrag nur rund 22hl / Hektar.

Gärung durch natürliche Hefen im Mikro-Holzgärständer bei max. 32°C durch sanftes Unterstossen des Tresterhutes, Maischestandzeit 32-36 Tage, anschließend spontaner Säureabbau in Holzfässern und Tonneaus, Klärung und Reifung durch 28-monatige Sedimentation auf der Hefe bis zur Abfüllung im März 2020.

### DATEN

Cuveé von: 60 % Merlot, 30 % Blaufränkisch und 10 % Zweigelt  
14,7 vol% alc./ 5,8 g/l Säure/ 1,2 g/l RZ, trocken

### HERKUNFT

Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem ssteilsten Abhang der Parzelle von bis zu 50 Jahre alte Rebstöcken. Die Ried Bärnreiser selbst liegt am östlichen Abbruch der Donauschotterterrasse der Arbesthaller Hügelkette ohne direkte Waldbegrenzung. Namensgebend ist das mittelhochdeutsche ‚Reisern‘, was daraufhin deutet, dass auf dieser kargen, schottrigen und heißen Lage die natürliche Vegetation nur aus Gestrüpp und Reisig bestand. Am Oberhang liegt Quarzkies – Feinschotter, der stellenweise auch die unterhalb liegenden, feinkörnigeren Miozän-Ablagerungen (Pannonium) aus Ton-Schluff und Sand bedeckt. Die Böden sind sehr kalkhaltig und unter den Schotter- und Kiesschichten tiefgründig, was den Weinen besondere Komplexität verleiht.

