



Grassl Bärnreiser Cuvée Jahrgänge 2020/2021

Göttlesbrunn, Weingut Philipp Grassl

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich, Carnuntum
Auszeichnung(en):	Falstaff 95 Punkte, À la Carte 95 Punkte Vinaria ***** Gault-Millau: 18 Punkte
Traubensorte(n):	40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 28% Merlot und 2% Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt:	14 ‰
Optimale Trinktemperatur:	16-18°C
Degustationsnotiz:	Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung Nobler Duft nach dunklen, reifen Waldbeeren und Cassis, brombeerige Kräuterwürze, fester Körper mit Druck, Struktur und straffen, griffigen Tanninen, Bitterschokoanklänge, grosses Potential
Vinifikation:	schonende Lese von Hand in 2 Selektionsschritten Ende September bis Anfang Oktober 2021. Kontrollierte Vergärung durch natürliche Hefen in Holzgärständen bei max. 28 - 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 18 bis 25 Tage. Anschließend Säureabbau in 40% neuen und gebrauchten kleinen Holzfässern sowie 500l Fässer aus franz. Eiche, Klärung durch einmaliges Umziehen und Sedimentation, 18-monatige Reifung bis zur Abfüllung
Kulinarische Empfehlung:	Hervorragender Begleiter zu dunklen Wildvariationen sowie Steaks und allen dunklen Fleischarten (z.B. Lamm) und reifen Käsesorten.
Inhalt:	75 cl
Preis pro Flasche:	CHF 37.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	AG01302.20.075 (2020) AG01302.21.075 (2021)