

WEINGUT PHILIPP GRASSL GMBH  
AM GRABEN 4 & 6, 2464 GÖTTLESBRUNN | CARNUNTUM  
AB HOF VERKAUF NACH TELEFONISCHER  
VORANMELDUNG UNTER +43 2162 8483  
WWW.WEINGUT-GRASSL.COM

grassl  
WEIN UND GUT



## BÄRNREISER 2016

**DATEN** Lagencuvée von 50% Zweigelt, 30% Merlot, 20% Blaufränkisch, Qualitätswein trocken, 13,9 vol% alc., 5,5 g/l Säure, 1,0 g/l RZ

**CHARAKTER** Nobler Duft nach dunklen Waldbeeren und Cassis, brombeerige Würze, fester Körper mit Druck, Struktur und straffen, griffigen Tanninen, Bitterschokoanklänge, großes Potential

**EMPFEHLUNGEN** Eleganter Begleiter zu dunklen Wildvariationen sowie Steaks und allen dunklen Fleischarten (zB. Lamm) und reifen Käsesorten; optimale Trinktemperatur 16-18°C

**HERKUNFT** Weinbaugebiet Carnuntum, Ried Bärnreiser, bis zu 50 Jahre alte Rebstöcke auf kargen, kalkreichen Lehmböden mit Donauschotterauflage in heißer Südostexposition

**HEKTARERTRAG** 4.000 Flaschen/2.800 Liter

**VINIFIKATION** Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Anfang Ende September und Anfang Oktober 2016, kontrollierte Vergärung durch natürliche Hefen in Holzgärständen bei max. 28 - 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 18 - 28 Tage, anschließend Säureabbau in 50% neuen und gebrauchten kleinen Holzfässern sowie 500l Fässer aus französischer Eiche, Klärung durch mehrmaliges Umziehen und Sedimentation, 18-monatige Reifung bis zur Abfüllung im Mai 2018.

**AM BESTEN BIS** 2026

