

Granbarrel



Foto: Tobias Margreiter

Hauptstraße 9
2000 Stockerau
T 0676/848 43 33 00
M info@granbarrel.com
robert.binder@granbarrel.com
www.granbarrel.com

Öffnungszeiten

Mo.–Fr. 8–12

Rebfläche

Négociant

Flaschenanzahl

ein Granitfass ergibt
ca. 1.400 Flaschen

Rebsorten

GV, RI, CH, PB, SB, GM, RG,
ZW, ME, CS, BF

Anbau

Umstellung biologisch-
dynamisch

Verschlussarten

NK, GL, DV

Granbarrel-Natursteinweine werden im Granitfass vinifiziert. In Zusammenarbeit mit innovativen Winzern aus Österreich, Frankreich und Portugal bietet man qualitativ hochwertige Weine aus erstklassigen Trauben von Toplagen. Durch die raue Oberfläche des Granits wird der Kontakt mit dem Most vervielfacht. Der Granit bietet beste Voraussetzungen für eine ideale Sauerstoffzufuhr. Beim Gärprozess wird die entstehende Wärme im Stein gespeichert und danach langsam wieder abgegeben. Daher ist keine Kühltechnik erforderlich. Parameter für eine völlig neue, pure Vinifikationsmethode.

- 94 2017 Chardonnay Kurze Lissen – Agnes Minkowitsch 13%, €€€**
Helle Farbe, nuancierte Aromatik, Rosa Grapefruit, Mandarine, Marille, Kumquat, kräftiger Wein, lebendige Struktur, fruchtiger Schmelz und Grapefruit im Finish, langer Nachhall, Physalis und Limette im Rückaroma.
- 93 2017 Riesling Ried Wechselberg Himmel – Reinhard Waldschütz 13%, €€€**
Jugendliche Farbe, intensive, komplexe Steinobst aromatik, Pfirsich, Marille, Mandarine, körperreich, lebendige Struktur, fruchtiger Schmelz im Abgang, lang anhaltender Nachhall.
- 93 2017 Cuvée Altenberg – Gebrüder Nittnaus 12,5%, €€€**
(BF/ME) Jugendliche Farbe, einladende reife Fruchtnoten, Kirsche, Preiselbeere, kräftiger Wein, lebendig, balancierte Textur, fruchtiger Schmelz im Abgang, feine Tannine und fruchtiger Nachhall.
- 93 2017 Cuvée Pur – Franz Schindler 13,5%, €€€**
(BF/ME/CS) Kräftige Farbe, vielschichtige Nase, Cassis, Kirsche, Zwetschke, gehaltvoll, straff, dicht und fester, feiner Gerbstoff im Abgang, lang anhaltend, Brombeere und Kräuter im Rückaroma.
- 93 2017 Sauvignon Blanc Sernauberg – Jöbstl 13,5%, €€€**
Helle Farbe, vielschichtige Aromatik, Stachelbeere, Kräuter, zart florale Noten, Verbene, körperreich, lebendiger Trinkfluss, fruchtig-würziger Abgang, langer Nachhall, Grapefruit und Kapern im Finish.
- 92 2017 Grüner Veltliner – Leo Uibel 13,5%**
Jugendliche Farbe, nuanciertes Bukett, Mandarine, Pfirsich, Einlegegewürze, körperreich, straff, dicht und gut stützende Säure, feinfruchtiger Abgang, pikanter Nachhall.