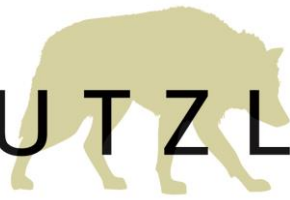


# K R U T Z L E R



Weingut Krutzler

Österreich

Burgenland



## Perwolff Burgenland 2022 Weingut Krutzler

### Weingut

Deutsch-Schützen im Süden des Burgenlandes rund um den Eisenberg ist traditionell fest verbunden mit der Österreichischen Parade-Rebsorte Blaufränkisch. Hier findet sie ideale Böden und klimatische Bedingungen vor, und von hier kommen einige der besten Rotweine unserer alpenländischen Nachbarn. Der Stil der Weine ist etwas saftiger und vollreifer als die Weine des nördlichen Burgenlandes, ohne dabei allerdings an Eleganz zu verlieren. Und hier ist der Blaufränkisch ganz speziell mit einem Namen verbunden: Krutzler. Das Weingut, gegründet bereits 1895, heute in der fünften Generation unter der Leitung von Reinhold Krutzler, ist fast schon ein Synonym für diese Rebsorte. Ein überschaubares Angebot an besten Lagenweinen wird hier zu fruchtigen, ausbalancierten Rotweinen gekeltert. Nicht modische Trends, sondern allein die Stilistik der Sorte, die klimatischen Besonderheiten und das prägende Terroir stehen hier im Focus. Die Rebflächen befinden sich alle in einer nach Südosten ausgerichteten Kessellage, umrandet und windgeschützt von dichten Wäldern, und erbringen durch niedrige Erträge und lange Vegetationsperioden Weine mit Eigenständigkeit und unverwechselbarem Charakter. Angefangen vom "normalen" Blaufränkisch, über den Reserve, bis hin zu dem Ausnahme-Wein Perwolff - übrigens benannt nach dem alten Namen von Deutsch-Schützen - werden alle Weine spontan vergoren und zeigen dadurch nochmal besonders deutlich "Krutzlers" Handschrift.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.10 g/l
<b>Säure:</b>	6.50 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Burgenland
<b>Rebsorten:</b>	Blaufränkisch

### Vinifizierung

Gärung in offene Gärständern, Pressung nach 10-25 Tagen, biologischer Säureabbau im Holzfass. Trinktemperatur bei 15 °C. Alte der Reben 45-70 Jahre.

### Sensorik

Tiefdunkles Granatrot, Brombeeren und reife schwarze Johannisbeeren, Schokolade und Leder, ein Monument

### Passt gut zu

Filetspitzen in Morchelrahm, getrüffelter Fasan

### Lagerfähig

20 Jahre

### Tipp

Aus sorgfältigster Selection der jeweils besten Blaufränkisch Trauben des Jahrgangs und einem kleinen Anteil wird der Perwolff ausschließlich in neuen Barrique-Fässern ausgebaut. Gerinste Mengen, besondere Lagerfähigkeit und seine unglaubliche Dichte machen ihn zu einem der weltweit gesuchtesten Blaufränkisch.