

KRUTZLER REINHOLD
PERWOLFF BLAUFRÄNKISCH
MAGNUM
KRUTZLER REINHOLD,
DEUTSCHSCHÜTZEN



| | |
|----------------------|--------------------------|
| Jahrgang: | 2013 |
| Inhalt: | 150 cl |
| Produzent: | Krutzler Reinhold |
| Traubensorte(n): | Blaufränkisch |
| Alkoholgehalt: | 13.50% Vol. |
| Ausschenktemperatur: | 16-18°C |
| Auszeichnungen: | Falstaff 93 / 100 |

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Edelholzwürze, ein Hauch von dunklen Beeren, Nuancen von Velours und Nougat, ein Hauch von Lakritze. Saftig, rote Kirschen, integrierte, präsenste Tannine, rotbeeriger Touch im Abgang, gute Länge, frischer Stil.

Empfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgeflügel, Risotto und Pasta sowie zu Hart- und Weichkäse.

Produzent

Krutzler Reinhold - Das Weingut Krutzler war und ist der Vorreiter des Südburgenlandes, einer Region die vor rund 100 Jahren als Eisenberg die wohl bekannteste Appellation sterreichs war und heute wieder unter diesem Namen reüssiert. Bis heute fühlen sich die Krutzlers dem eigenständigen Weg verpflichtet, den sie bereits 1966 mit der Erzeugung von Qualitätsweinen eingeschlagen haben, als dies in sterreich noch die Ausnahme war. Und Reinholds Vater Hermann Krutzler setzte schon damals auf Blaufränkisch, obwohl im Südburgenland immer Weissweine dominiert haben. Heute ist Blaufränkisch die wichtigste Rebsorte im Gebiet. Der Glaube an das Potenzial des Gebietes und des Blaufränkisch brachte den Erfolg.