

# KRUTZLER REINHOLD PERWOLFF BLAUFRÄNKISCH KRUTZLER REINHOLD, DEUTSCHSCHÜTZEN



|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| Jahrgang:            | 2013                     |
| Inhalt:              | 75 cl                    |
| Produzent:           | <b>Krutzler Reinhold</b> |
| 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, präzise 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 Österreichs war und heute wieder unter diesem Namen reüssiert. Bis heute fühlen sich die Krutzler dem eigenständigen Weg verpflichtet, den sie bereits 1966 mit der Erzeugung von Qualitätsweinen eingeschlagen haben, als dies in Österreich 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.