

FALSTAFF WEIN GUIDE 2011



Südburgenland



★★★★

WEINGUT KRUTZLER
7474 Deutsch Schützen 84
T: 03365/22 42, F: 03365/200 13
weingut@krutzler.at
www.krutzler.at

KELLERMEISTER UND ANSPRECHPARTNER: Reinhold Krutzler
ANZAHL/FLASCHEN: k. A. (2 % weiß, 98 % rot) HEKTAR: 12
VERKOSTUNG: Ja gegen Voranmeldung AB-HOF-VERKAUF: ja, limitierte Mengen
ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEIT: ja, kann organisiert werden
ANDERE PRODUKTE IM VERKAUF: Destillate
VEREINSZUGEHÖRIGKEIT: Deutsch-Schützer Sixpack,
Renommierte Weingüter Burgenland, Weindyle Südburgenland,
MESSEN: VieVinum, ProWein, Vinitaly

Südburgenland

Das Weingut Krutzler wird mittlerweile in der fünften Generation geführt. Bereits 1966 hat man die ersten Qualitätsweine abgefüllt und bis heute sieht man sich nur dem Besten verpflichtet. So arbeitet der Familienbetrieb auf etwa zwölf Hektar Rebflächen rund um Deutsch Schützen und den Eisenberg traditionell fast ausschließlich mit Rotweinen. In Zukunft steht vor allem eines im Mittelpunkt: der Blaufränkisch, der Blaufränkisch und nichts als der Blaufränkisch. Ein überschaubares Angebot an besten Lagenweinen wird zu fruchtigen, bestmöglich balancierten Rotweinen gekellert. Nicht Modeweine ohne Ecken und Kanten, sondern die Stilistik der Sorte, die klimatischen Besonderheiten und das prägende Terroir stehen in der Krutzler'schen Weinmacherphilosophie an erster Stelle.

Die Rebflächen befinden sich alle in einer nach Südsüdosten ausgerichteten Kessellage, die von Eichen- und Kiefernwald umgeben ist. In diesem Kleinklima und in windgeschützten, pannonisch beeinflussten Lagen finden sich mineralische, eisenhaltige Lehm- und Schieferböden. Dieses Terroir, niedrige Erträge und eine lange Vegetationsperiode bringen Weine mit Eigenständigkeit und Charakter. Allerbeste Lagen in Deutsch Schützen und am nahen Eisenberg sind die Grundlage für den Blaufränkisch Reserve, mindestens 25 Jahre alte Blaufränkisch-Reben und extralange Fasslagerung sind die Basis für diesen kräftig-würzigen, mineralischen Charakterwein.

Aus sorgfältiger Selektion der jeweils besten Blaufränkisch-Trauben des Jahrgangs wird mit einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon der sogenannte »Perwolff«, das renommierte Flaggschiff des Hauses, in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Dieser aufwendigst verarbeitete, extrem lagerfähige Spitzenwein von Weltruf hat seinen Namen nach einer alten Bezeichnung für Deutsch Schützen. Denn bereits 1221 wurde die Siedlung unter dem Namen »Perwolff« das erste Mal erwähnt. Der »Perwolff 2007« hat bei der »Falstaff«-Rotweinprämierung 2009 gewonnen und wurde damit zum besten österreichischen Rotwein gekürt. Das Weingut Krutzler ist als national wie international vielfach ausgezeichnete Betrieb Mitglied der »Renommierten Weingüter Burgenland«.

(94-96) Perwolff 2009 BF
13,5 Vol.%, NK, Barrique, (€€€€€)
Kräftiges Rubingranat, dunkler Kern, violette Reflexe. Schwarze Beeren unterlegt mit angenehmer Edelholzwürze, süße Gewürze, Orangenesten, ein Hauch von Rumkoks, feiner Nougat. Saftig, elegant, engmaschige Textur, Brombeerkonfit, frische Säurestruktur, feine zitronige Noten im Abgang, zarte Schokoladearomklänge, reife Herzklirschen im Nachhall, delikat und ausgewogen, mineralischer Nachhall, sehr gutes Zukunftspotenzial.

(92-94) Merlot 2009
13,5 Vol.%, NK, Teilbarrique/Barrique, (€€€€€)
Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Zart rauchig unterlegte schwarze Beerenfrucht, feine Edelholzwürze, reife Herzklirschen, pfeifrige Nuancen, Komplex, rotbeerige Frucht, frische Säurestruktur, salziger Nachhall, wirkt leichtfüßig und elegant, tabakiger Touch, zarter Schokoladetouch und Weichsein im Rückgeschmack, mineralischer Speisenbegleiter.

(90-92) Blaufränkisch Reserve 2009
13,5 Vol.%, NK, Teilbarrique, (€€€€€)
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand, aromatische Gewürzanklänge, Zimtrinde, Kardamom, Brombeerkonfit, vielschichtiges Bukett, feine pfeifrige Nuancen, Komplex, engmaschig, sehr saftig, präzise Tannine, die gut eingebunden sind, reife Zwetschenfrucht, tabakige Nuancen, dunkler Nougat, schwarze Beerenfrucht im Abgang, mineralischer Nachhall, gutes Reifeptenzial, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

(90-92) Blaufränkisch 2010
13,5 Vol.%, großes Holzfass, €€
Leuchtendes Rubingranat, opaker Kern, violetter Rand, Flokoll unterlegtes schwarzes Beerenkonfit, prototypische junge Blaufränkischnase, pfeifrig unterlegte Noten von Herzklirschen und Zwetschen. Saftig, extraktstark, reife Zwetschen, frischer Säurebogen, jung und kompliziert, zeigt eine gute Länge, trinkanimerender Stil, vielseitig einsetzbar.

89 Blauer Zweigelt 2010
12,5 Vol.%, großes Holzfass, €€

88 Welschriesling 2010
12,5 Vol.%, DV, Stahltank, €€