



Krutzler Perwollf 2022

Deutsch Schützen, Weingut Krutzler

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland, Südburgenland, Eisenberg
Auszeichnung(en):	Falstaff 99 Punkte, vergeben 2024 von Peter Moser
Traubensorte(n):	100% Blaufränkisch
Alkoholgehalt:	13,5%
Optimale Trinktemperatur:	16-18°C
Degustationsnotiz:	leuchtendes, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase intensive schwarze Waldbeerenfrucht, tabakige Kräuterwürze, Nuancen von Brombeeren, dunkle Herzkirschen, mit kandierten Orangenzensten unterlegt. Im Gaumen saftig, elegant, feine Extraktsüsse, wieder reife Kirschen, runde, samtige Tannine, mineralisch im Abgang, ein Hauch von Nougat im Nachhall, zeigt sehr gute Länge und Frische, sicheres Reifepotential.
Vinifikation:	die Trauben werden ohne Reinzuchthefen in offenen Gärständen während 3 Wochen eingemaischt, teils mit Stilen. Ausbau in gebrauchten großen Holzfässern.
Kulinarische Empfehlung:	Kalbskoteletten, Schweinsfilet, Gulasch, Ragout, Schmorgerichte
Inhalt:	75 cl
Preis pro Flasche:	CHF 68.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	AK05301.22.075

