



Weingut Krutzler

7474 Deutsch Schützen, Deutsch Schützen 84
T: +43 (3365) 2242, F: +43 (3365) 20013
weingut@krutzler.at
www.krutzler.at

Kellermeister und Ansprechpartner: Reinhold Krutzler
Hektar: 12

Verkostung: ja, gegen Voranmeldung

Ab-Hof-Verkauf: ja, limitierte Mengen Andere Produkte: Destillate

Zugehörigkeit: Deutsch-Schützer Sixpack, Renommierte Weingüter Burgenland,

Weindiyale Südburgenland

Messen: VieVinum, ProWein, Vinitaly



Das Weingut Krutzler wird mittlerweile in der fünften Generation geführt. Bereits 1966 hat man die ersten Qualitätsreben abgepflegt, und bis heute sieht man den Besten verpflichtet. So arbeitet das Weingut als Familienbetrieb auf etwa zwölf Hektar Rebflächen rund um Deutsch Schützen und Eisenberg traditionell fast ausschließlich mit Blaufränkisch- und Pinotblauen. In Zukunft steht vor allem ein Schwerpunkt auf dem Blaufränkisch, der in Südburgenland nicht als der Blaufränkisch, sondern als ein überschaubares Angebot an besten Lagen Rebflächen wird zu fruchtigen, bestmöglich gereiften Rotweinen gekeltert. Nicht Mode ohne Ecken und Kanten, sondern die besten Sorten, die klimatischen Besonderheiten und das prägende Terroir stehen in der Weingüter-Philosophie an erster Stelle. Die Rebflächen befinden sich alle in der süd-südöstlichen Ausrichtung des Kessels, umgeben von Eichen- und Kiefernwäldern. In diesem Kleinklima und in windgeleiteten, pannonisch beeinflussten Lagen sind sich mineralische, eisenhaltige Lehmschieferböden. Dieses Terroir, niedrige Erträge und eine lange Vegetationsperiode bringen dem Weingut mit Eigenständigkeit und Charakter. Die besten Lagen in Deutsch Schützen und am Eisenberg sind die Grundlage für den Blaufränkisch Eisenberg DAC Reserve; mindestens 25 Jahre alte Blaufränkisch-Reben und eine lange Fasslagerung sind die Basis für die kraftvoll-würzigen, mineralischen Charaktere. Aus sorgfältiger Selektion der jeweils besten Blaufränkisch-Trauben des Jahrgangs wird mit einem der sogenannten »Perwoll«, das renommierte Flaggship des Hauses, in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Dieser aufwendig verarbeitete, extrem lagerfähige Spitzenwein von Weltruf hat seinen Namen nach einer alten Bezeichnung für Deutsch Schützen erhalten. Denn bereits 1221 wurde die Siedlung unter dem Namen »Perwoll« das erste Mal erwähnt. Der »Perwoll« 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«.

(93-95) Blaufränkisch Perwoll 2012

14 Vol.%, NK, Barrique, €€€€€

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, breiterer Wasser- rand. Mit feiner Schieferwürze unterlegte dunkle Beeren- frucht, zarte florale Nuancen, ein Hauch von Nougat und Zwetschken, mineralischer Touch. Elegant, saftig, feine Kirschenfrucht, gut integrierte Tannine, finessenreicher Säurebogen, bereits sehr harmonisch, trinkanimmerender, zugänglicher Stil.

(92-94) Alter Weingarten 2012 BF/ZW

14 Vol.%, NK, 500-l-Fass, €€€€€

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randauf- hellung. Feine Nuancen von Cassis und Lakritze, Schwarze Johannisbeeren, zarte Kräuterwürze. Saftig, integrier-

rotbeerige Nuancen, feine, süße Tannine, etwas Nougat im Abgang, bleibt sehr gut haften, wirkt relativ leichtfüßig, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

(92-94) Merlot 2012

14 Vol.%, NK, Barrique, €€€€€

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhel- lung, feinerwürzig unterlegte Nuancen von Herzkirschen, de- zent nach Kräutern, feine Zwetschenfrucht, Kraftvoll, stof- fig, feiner Nougattouch, seidige Tannine, bleibt gut haften, kein vordergründiger Holztouch, schokoladiger Nachhall, sehr gutes Entwicklungspotenzial.

92 Eisenberg DAC Reserve 2012

14 Vol.%, NK, gebrauchtes Barrique, €€€€€

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhel- lung, mit feiner Kräuterwürze und einem Hauch von Nougat unterlegte Kirschenfrucht, etwas nach Zwetschen, tabaki- ger Touch, Komplex, engmaschige Textur, feine Extrakt- süße, seidige Tannine, schokoladiger Touch, mineralische Note im Abgang, gute Länge, ein vielseitiger Speisenbeglei- ter mit Potenzial.

(90-92) Eisenberg DAC 2013

13 Vol.%, NK, 500-l-Fass, €€€

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, feiner Wasser- rand, mit einem Hauch von Lakritze unterlegtes rotes Waldber- konfir, Nuancen von Kirschen, rauchige Noten. Saftig, wieder feine rotbeerige Anklänge, frisch strukturiert; salzig-zitroni- ger Touch im Abgang, ein trinkanimmerender Stil.

90 Blaufränkisch 2013

13 Vol.%, DV, großes Holzfass, €€

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randauf- hellung, eintadende frische Kirschenfrucht, mit einem Hauch von Zwetschen unterlegt, feine Kräuterwürze. Mittlere rotbeerige Nuancen, frisch und trinkfreudig, ein leb- endiger, saftiger Speisenbegleiter, mineralischer Nachhall.