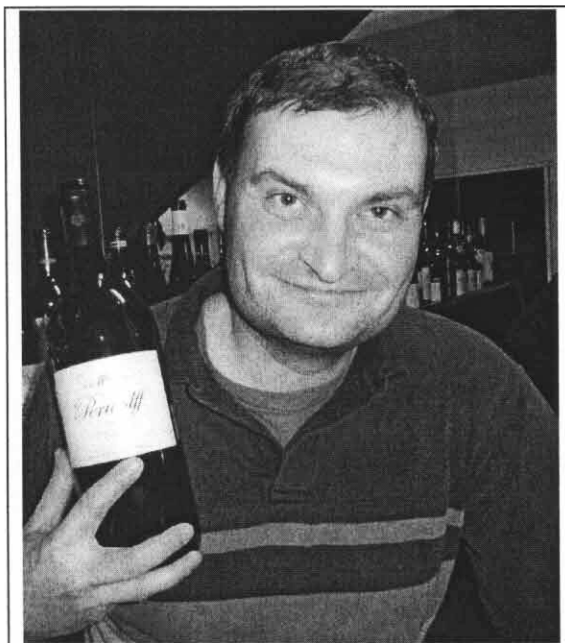


## **KRUTZLER: AUS DEM PERWOLFF IST EINE PERWÖLFFIN GEWORDEN**

Das Weingut gehört zu den Sixpack's im Südburgenland. Das ist eine Vereinigung von sechs Winzern, welche gemeinsam auftreten und sogar eine eigene Webseite dafür kreiert haben. [www.winzer-sixpack.at](http://www.winzer-sixpack.at)

Für mich ist er in dieser Sechsergruppe die Lokomotive von diesem Züglein. Die Krutzlers kenne ich schon sehr lange und vor fast 10 Jahren lud man mich zu einer Vertikalprobe vom Spitzenwein Perwolff in die Coburg in Wien ein. Damals zeigten sich die Weine markant und gross. Die Blaufränkisch-Grösse war klar spürbar, jedoch hatte manchmal das Gefühl, dass dieses önologische Steak auch nach vielen Jahren nicht immer zart wurde.

Dessen ist sich Reinhold Krutzler bewusst geworden und hat den Perwolff in den letzten Jahren zu einem Deutsch-Schützen-Grand-Cru verfeinert. Ein Spagat der nicht einfach war, denn zählt man einen grossen Blaufränkisch, dann kann er auch verharmlosen. Irgendwie vereinen sich in den neueren Jahrgängen Rasse mit Klasse. Und die Ungeduldigen freut es besonders, denn zu viele Perwolff's wurden in den Restaurants ständig zu jung getrunken. Aus Angst der mangelnden Verfügbarkeit...



*Der mit dem Perwolff tanzt: Reinhold Krutzler*

**2009 Blaufränkisch Reserve, Krutzler, Deutsch-Schützen:** Recht helles Granat. Feine rotbeerige Frucht, leicht hölzerne Würze, dominikanischer, heller Tabak, entwickelt dabei einen sehr eleganten Duft und zeigt von Beginn weg noble Ansätze. Recht fein im Gaumen, sehr angenehm gegliederte Tannine, zeigt sich zwar jetzt schon recht schön, aber wohl erst in vier Jahren geht es hier richtig los. 17/20 2013 – 2020

**2009 Perwolff Krutzler, Deutsch-Schützen:** Dunkles Weinrot, leuchtend, mit rubinem Schimmer am Rand. Filigranes Bouquet, Johannisbeere, rote Kirsche zarte, erfrischende Kräuternote, zeigt Finesse und wirkt so momentan vielleicht noch etwas diskret. Die Finesse zieht sich am Gaumen weiter, unglaublich fein in seiner Gesamt-Auslegung, sehr lang im Körper, gut stützende Säure, im Innern wieder unerhört viel parfümierte Kräuter- und Kirschentöne, eine elegante Bitternote, schon ziemlich saftig. Kein Blaufränkisch-Bulldozer, sondern eine Bekömmlichkeit der Sonderklasse. Eine Tigerin (oder halt Wölfin) mit gestutzten Krallen. Wird schon recht früh Freude bereiten und durch seine sensationelle Balance ein Leben von gut einem Dutzend Jahren garantieren. Eher mehr. 18/20 2014 – 2025

**2011 Perwolff Krutzler, Deutsch-Schützen:** Produktion ca. 12'000 Flaschen. Fassprobe: Hat noch 12 weitere Monate im Barrique (80 % der Ernte) und im 500 Liter Fass (20 % der Ernte) vor sich. Kompaktes Nasenbild, viel ganz reife Frucht, vor allem rote Beeren, Griottes-Kirschen, Zimtspuren, einen Hauch Kaffee, Zederntouch und auch etwas Nussiges im Innern zeigend, schon als Fassprobe faszinierend in der Nase. Samtiger Gaumen, viel Stoff zeigend, die Tannine wirken leicht angerundet und so integriert sich die Säure auch schon sehr gut im satten, komprimierten Extrakt. Braucht noch Ausbau, aber da reift einer der allergrössten Perwolff's mit der neuen, feineren Stilistik heran. Wer Südburgenländer Topweine liebt, der muss diesen Wein ganz weit oben auf die Einkaufsliste schreiben. Kommt erst im Herbst 2013 auf den Markt. Don't miss it! 19/20 2015 – 2025

[www.krutzler.at](http://www.krutzler.at) / [weingut@krutzler.at](mailto:weingut@krutzler.at)