

Der Wolff, der alles kann

Nicht um den *Canis lupus*, also den Wolf, geht es im Folgenden, sondern um einen der großartigsten österreichischen Rotweine: den Perwolff.



Die südburgenländische Familie der Krutzlers taufte ihr Liebling nach dem ursprünglichen Namen ihres Heimatortes Deutsch Schützen, der Perwolff lautete. Der Name geht zurück auf Wolfer von Güssing (lebte um 1160), der in der karolingischen Zeit Ahnherr der Gegend war. Funde aus der Römerzeit belegen überdies, dass schon in der Eisenzeit (ca. 1.000 vor Christus) am Schützener Berg und am Eisenberg Weinbau betrieben wurde.

Blaufränkisch als Programm

1985 besuchten Reinhold Krutzlers Eltern im Rahmen einer Weinstudienreise das Bordelais. Dort bekamen sie vermittelt, dass Cabernet Sauvignon und Barriques optimal zusammenpassen. Auch hob der Holzgeschmack im Rotwein zu jener Zeit in Österreich die Wertigkeit der roten Tropfen. Es wurde also Cabernet Sauvignon in einem Weingarten gepflanzt. Die Hauptsorte des Südburgenlandes, die Blaufränkischrebe, stand ohnehin zur Verfügung, und somit war eine Top-Cuvée geboren, die authentischer nicht sein konnte – der Perwolff. Schon 1990 experimentierten die Krutzlers mit diesem Traubenmix, allerdings wurde der Wein erst 1992 als „Perwolff“ bezeichnet. Damals lautete das Verhältnis 80% Blaufränkisch, 20% Cabernet Sauvignon. Über die Jahre änderte sich die Zusammensetzung

Krutzlers Perwolff – ein fast reinsortiger Blaufränkisch mit großem Reifepotenzial



Reinhold Krutzler hat den Cabernet-Anteil im Perwollf deutlich verringert



Wo Perwollf draufsteht, ist großer Wein drinnen

im Perwollf zugunsten des Blaufränkischen. Dies hat zwei Gründe. Reinhold Krutzler: „Wir konnten nach und nach alte Blaufränkisch-Gärten erwerben, der alte Cabernet-Sauvignon-Bestand blieb gleich und neuen wollten wir nicht anpflanzen. Perwollf sollte nur aus alten Rebanlagen kommen. Der Cabernetanteil stammt von 25 Jahre alten Reben, die Blaufränkischstöcke sind 25 bis 40 Jahre alt. Die produzierte Menge an Perwollf stieg (von 1.000 Flaschen auf bis zu 8.500 Flaschen), die Menge des Cabernet blieb gleich. Mir ist außerdem recht, dass der Anteil an französischen Sorten zurückging (heute nur noch 5%), so wird der Perwollf in seinem Ausdruck noch herkunftsbezogener.“ Und wirklich, bei der Verkostung erwies es sich: Waren Jahrgänge wie 1997 oder auch 2002 fast bordeauxesk, kann sich bei den Jahrgängen ab 2006 die kirschtige Textur des Blaufränkisch mehr und mehr durchsetzen.

Boden-Potpourri Eisenberg – Deutsch Schützen

Die Komplexität dieses roten Granden hat auch mit den verschiedenen Böden zu tun, auf denen der Blaufränkisch gezogen wird. Am Eisenberg finden sich vor allem Grün- und Blauschieferböden. Sie fördern den mineralischen Ausdruck im Wein, machen ihn kompakter,

fast schlanker und erhöhen die kräuterwürzige Dosis. Die Weingärten um Deutsch Schützen weisen mittelschwere Lehmböden auf. Charakteristisch ist der hohe Eisengehalt, auch der Anteil an Mineralstoffen ist ziemlich groß. Auch hier dominiert die Mineralik, allerdings mit der typischen Fruchtausprägung der Blaufränkischtrauben. 30% der Reben für den Perwollf kommen vom Eisenberg, die restlichen 70% aus Deutsch Schützen. Dass sich der Charakter des Perwollfs in den letzten Jahren gewandelt hat, liegt nicht nur am schwindenden Anteil des Cabernet, sondern auch an der Tatsache, dass der Blaufränkisch früher ausschließlich aus Deutsch Schützen stammte, ab 1999 kamen sukzessiv auch Weingärten am Eisenberg dazu. Ein weiteres Mittel, um die Vielschichtigkeit im Perwollf zu fördern, ist die Verwendung von verschiedenen Holztypen in den Barriques. Sie werden immer von verschiedenen Fassbindern bezogen. Reinhold Krutzler: „Auch jeder Fasslieferant hat eine eigene Hauslinie.“

Steirisches Klima

Gar nicht von Westwetterlagen wird das Gebiet um Deutsch Schützen bestimmt, denn die Zone wird im Norden durch den Eisenberg und den Geschriebenstein abgeschirmt. Vom Süden her (also von der Steiermark und

von Italien) bezieht das Gebiet seine nötige Feuchtigkeit. Nicht nur die Zusammensetzung des Bodens ist anders, hier ist auch die starke Bewaldung auffällig. Dieser Umstand ist dafür verantwortlich, dass der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht größer ist. Das fördert die Pikanz und Finesse im Perwollf.

Delikate Verkostung

„Es war schön, es hat mich sehr gefreut“ war sicher die Devise der 13 anwesenden **wein.pur**-Redakteure und Verkostungsgäste. Dabei war grandios, dass die 16 Jahrgänge des Perwollf eine strahlende Jugendlichkeit verströmten. Einzig der 1990 aus der Magnum kam schon relativ gereift daher. Ab 2006 waren die Mega-Roten noch sehr zugeknöpft. Allerdings konnte man ihnen die besten Zukunftsaussichten attestieren (besonders 06, 07, 09). Wirklich atemberaubend waren die Jahrgänge 2002 (der Jahrgang geht allgemein in der Bewertung der Experten raketengleich in die Höhe) und 1999. Die Verkoster waren entzückt, es gab beinahe Standing Ovationen. Geschlossen werden sollte mit einem Wort des Schöpfers des Perwollfs, Reinhold Krutzler: „Die große Eigenständigkeit meines Perwollfs ist seine extreme Langlebigkeit.“ Dem kann nichts hinzugefügt werden.

Perwolff.pur

Die Vertikale „Perwolff“ fand im „Josef“ – Stadtbräu, Gasthof, Restaurant in Linz statt. Für **wein.pur** verkosteten Chefredakteur Alexander Magrutsch, Günther Hofer, Elisabeth Eder, Alexander Lupersböck und Gerhard Mayr. Ihnen zur Seite standen „Josef“-Patron Günter Hager, Peter Baumann (Bordeaux-Sammler), Bernhard Kammerlander (Schachtnerhof, Wörgl), die Perwolff-Sammler Franz Hofstätter, Peter Hable, Günter Berner und Reinhold Krutzler, Vater des Perwolffs, mit seinem Mitarbeiter Christian Toth. Herzlichen Dank dem Team Günter Hagers für die professionelle Abwicklung der Degustation.

1990 Perwolff (Magnum)

Eigentlich der einzig wirklich reife Wein der Vertikale, Leder, Kornelkirschen; Kräuterwürze, Rote Rüben, rustikaler Aspekt, mit der Luft deutliche Cabernet-Sauvignon-Noten, verspielt und animierend, noch nicht über dem Berg.

1992 Perwolff (Magnum)

Der erste Wein mit der Bezeichnung „Perwolff“, eng gestrickt, Bleistift, erinnert an Nebbiolo; sehr lebendig, ein 20-jähriger Wein-Jüngling, wunderbare Kooperation von Tannin, Frucht und Mineralität, feinkörniger Ausklang.

1994 Perwolff (Magnum)

Nougat, Kirsche, Trüffelessenz; erdig, feinstrahlig, „Mon Cheri“-Töne, der Vergleich mit Sangiovese sei erlaubt, Nuss, überraschend frisch, Jod, Tannennadeln, der große Animator; hervorragende Trinkpikanz.

1997 Perwolff

Spielt in die Bordeaux-Richtung, viel Nerv und Grip, Lakritze, Blockmalz, Cassis; ein wilder Kerl, ruppiges Tannin, stoffig, etwas grobschlächtig, buhlt um Aufmerksamkeit, pfeffrig, hedonistischer Fruchttouch.

! 1999 Perwolff

Eines der Highlights, unglaublich frisch, Würzeschleier, Nuss, Mineralik gibt den Ton an; fast gespenstisch gut, Rotwein-Manna, vibriert am Gaumen, Brombeere, samtiges Tannin, tolle Spannung, knisterndes Finale.

! 2000 Perwolff

Jugendlich, Schokolade, Kakao, Kirsche; kompakt, gleichzeitig füllig, fleischig, aus einem Guss, komplex und komplett, ähnlich wie 2006, topvital, famoser 2000er; der gar nicht überwürzt oder leblos wirkt.

2001 Perwolff (Magnum)

Welke Rosen, vegetal floral, etwas Pfeffer; rassig, sehr straight, dicht komponiert, schöner Fruchtschmelz, gleichzeitig kühler Bursche, kräftiger Tanninfond, jedoch durchaus passend, Küchenkräuter, Liebstöckel.

! 2002 Perwolff

Der andere Superstar des Abends, wurde verglichen mit manchem Margaux, Brennnessel, reifer Pfirsich; das ist Wein-Stoff, aus dem die Träume sind, grandiose Performance, fast endlos im Finale, (beinahe?) perfekt.

2003 Perwolff

Zeitlos wirkendes Duftpaket, fast ätherische Nuancen, Haselnuss, weiße Trüffel; sehr muskulös, klobig, schwarze Beeren, wirkt etwas gekocht, behäbig, funktioniert über die Wucht, einfacher als seine Brüder.

! 2004 Perwolff (Magnum)

Heidelbeeren, ein Hauch Zündholz; griffig, schlankere Statur; immense Würze, grüner Widerhall, Pfefferminze, hält sich noch deutlich zurück, geradlinig, Kirsche, Graphit.

! 2005 Perwolff

Dunkle Beeren, traumhafter Duft, Gewürzlake; dabei Frische, Rosmarin, spektakulärer Fruchtteppich, gut, dicht, kraftvoll, dazu sehr rund und mild, dem fehlt nichts außer ein paar Jahre auf dem Buckel.

! 2006 Perwolff

Schwarze Herzkirschen, strahlt Wärme aus, sehr individuell, rauchige Aromen; hier kommt der Blaufränkisch-Charakter zur Geltung, Weichseln, auch die Mineralik strahlt richtiggehend, mit Andacht genießen.

! 2007 Perwolff

Frisches Entree, nach roten Kirschen, hochelegant, feiner Vanille-Flair; jugendlich (jünger wirkend als 2008, 2009), fokussierte Erscheinung, die Eleganz in Person, seidige Tanninstütze, beste Auspielen, ein Highlight.

2008 Perwolff

Kühle, dunkle Düfte, Kokos, Rauch und heller Tabak; Marzipan, sehr feinfühlig, Mineralik schleicht sich ein, Leder, Schokolade, Lakritze, verschlankt sich im Abgang freundlich.

! 2009 Perwolff

Tintenblei, frische Elemente, Menthol, dunkle Beeren; zunächst das Holz im Vordergrund, blättrig, trotz Zurückhaltung offeriert sich eine Wuchtbrumme mit genügend Eleganz, da wächst etwas heran.

! 2010 Perwolff (Fassprobe)

Rauchig, Brombeeren und Heidelbeeren, Leder; tiefgründig Karamell, starkes mineralisches Moment, kühl, roter Pfeffer, Zwetschke, sprühende Eleganz und Vitalität, Kräuterwürze im Abgang.



Eine Parade der Köstlichkeiten: gereifter Perwolff zurückreichend bis 1990



Der Krutzler-Keller schmiegt sich harmonisch in die Landschaft des Südburgenlands