

Krutzler Perwolff 2006

Burgenland Österreich

Verkostungsdatum: 27.10.2010

Empfehlung: Kaufen!



Nicht ganz unschuldig für diesen Bericht war Vinifera-Mundi, als dessen neuer Mitarbeiter, Urs Senn, beauftragt wurde, das Interview mit Rémi Edange, der rechten Hand von Olivier Bernard ([Domaine de Chevalier](#)) ins Deutsche zu übersetzen. Denn es besteht bestimmt kein besseres Mittel als Wein selber, um sich in die Weinwelt zu versetzen. Das Opfer des Abends, also der Wein, welcher diese schwierige Aufgabe begleitete, war ein [Perwolff 2006](#) vom Weingut [Krutzler](#). Die Flasche, welche allerdings bereits neun Tage zuvor entkorkt und inzwischen fachkundig gelagert wurde, war zu 2/3 voll. Urs liefert uns seine Eindrücke sowie seine Bewertung des genossenen Weins.

Die Bewertung

„Tiefgründiges Purpur mit violetten Reflexen. Sehr frische Nase (allerdings sind die 14% vol. Alkoholgehalt sensorisch klar wahrnehmbar). Trotz der langen Zeit, in der die Flasche schon offen war, hat keine Oxidation oder andere negative Entwicklung stattgefunden. Das Bouquet ist nach wie vor verhalten, es kommen aber mit zunehmender Temperatur des Weines (Weintemperatur nähert sich langsam der Raumtemperatur) immer mehr fruchtige Aromen zum Vorschein. Dunkle Beeren (Waldbeeren), Zwetschgen, auch etwas Veilchenduft, leichte Röstnoten (sehr dezent). Im Gaumen gut strukturiert und eine schön eingebundene Säure, macht richtig Spass zum Trinken, mit lang anhaltendem Abgang der Lust auf mehr weckt. Wirkt dabei nie mastig oder klebrig. Ein toller Essensbegleiter zu allerlei Fleischgerichten mit Beilagen. Zu Käse sehe ich diesen Wein weniger, dies hat aber auch mit meinen persönlichen Präferenzen zu tun. Sollte optimalerweise noch 1-3 Jahre Kellerreife erhalten, um dann mit umso mehr Genuss getrunken zu werden, kann allerdings auch problemlos länger gelagert werden. Jetzt bis 2021. 18/20“. Soviel zur sensorischen Beschreibung.

Warum Perwolff 2006?

- Das 10ha grosse Weingut Krutzler, welches in der 5. Generation geführt wird, befindet sich in [Deutsch-Schützen](#), inmitten der sogenannten [Weinidylle](#), dem kleinsten Österreichischen [Weingebiet](#) nahe der ungarischen Grenze. [Krutzler](#) erzeugt seit Jahrzehnten fast ausschliesslich Rotweine, vor allem Blaufränkisch (Sortenrein oder in Cuvees).
- Das 500ha grosse [Südburgenland](#), wo auch die Weingüter Muhr und Unger angesiedelt sind, ist in der Tat berühmt für die Qualität des Blaufränkisch. Das südburgenländische Terroir ermöglicht die Erzeugung rassischer, dichter und mineralischer Blaufränkisch.
- Der Weinberg von [Krutzler](#) ist nach Süd-Südosten ausgerichtet und liegt in einer Kessellage, welche im oberen Teil von einem Eichen- und Kiefernwald umrandet ist. Reinhold Krutzler, welcher heute für das Weingut zuständig ist, setzt besonders viel Wert darauf, die Ernte jeweils sehr spät und bei optimaler Reife der Trauben durchzuführen. Somit erfolgt eine unverwechselbare Spontanvergärung, welche dem Most einen unachahmlichen Charakter verleiht. Anschliessend werden die Weine im Keller verfeinert, was deren Eleganz und finessenreichen Aspekt fördert.

Autor: Urs Senn, 27. September 2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.