



Blaufränkisch Perwollf

Burgenland, Weingut Krutzler

Ein absoluter Top-Blaufränkisch

Beschreibung:

National und international vielfach ausgezeichnet, ist der Perwollf das Blaufränkisch-Aushängeschild des Weinguts. Benannt wurde dieser Vorzeige-Wein nach einer alten Bezeichnung für Deutsch-Schützen – unter dem Namen Perwollf wurde die Siedlung im Jahr 1221 erstmals urkundlich erwähnt. Die Trauben stammen teilweise von mehr 50 Jahre alten Reben in den besten Lagen am Eisenberg sowie in Deutsch-Schützen und bringen einen kraftvollen Blaufränkisch hervor, der gleichzeitig viel südburgenländischen Tiefgang sowie viel Finesse aufweist.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Feine Nuancen von Brombeeren, schwarze Kirschen, etwas Lakritze, mit süßen Gewürzen unterlegt, vielschichtiges Bouquet. Mittlerer Körper, rote Kirschen, feine Beerenfrucht, finessenreich strukturiert, elegant, runde Tannine, bleibt haften, ein lebendiger Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial.

von Peter Moser (Falstaff)

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Südburgenland

Produzent: Weingut Krutzler

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Blaufränkisch (Lemberger)

Artikelnummer: 0624819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blafränkisch Perwolff

Burgenland
Weingut Krutzler

Herkunft:	Österreich
Ratings:	A La Carte Guide 2018 100/100, Falstaff 97/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Blafränkisch (Lemberger)
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.