



2018 Blaufränkisch Perwolff

Burgenland, Weingut Krutzler

Ein absoluter Top-Blaufränkisch

Beschreibung:

National und international vielfach ausgezeichnet, ist der Perwolff das Blaufränkisch-Aushängeschild des Weinguts. Benannt wurde dieser Vorzeige-Wein nach einer alten Bezeichnung für Deutsch-Schützen – unter dem Namen Perwolff 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.

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
Region:	Burgenland
Subregion:	Südburgenland
Produzent:	Weingut Krutzler
Bewertung(en):	Falstaff 96/100
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Artikelnummer:	0624818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blaufränkisch Perwolff

Burgenland
Weingut Krutzler

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Falstaff 96/100
Rebsorte(n): 100% Blaufränkisch (Lemberger)
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.