



2019 Merlot

Burgenland, Weingut Krutzler

Perfekter Speisenbegleiter mit grandiosem Lagerpotential!

Beschreibung:

Reinhold Krutzler lernte nicht nur im Kamptal bei Willi Bründlmayer, sondern sammelte auch viel internationale Erfahrungen in Frankreich, Italien und Südafrika. Weil er dem Südburgenland und seinen eigenständigen Gewächsen jedoch mit ganzem Herzen verbunden ist, zeichnet sich jeder seiner Weine durch Eleganz, Geschmeidigkeit und ausgeprägte Mineralik aus. Ein besonderer Geheimtipp im Portfolio ist der Merlot – ein saftiger Rotwein mit dichter Frucht und besonders feinem Tanningerüst. Aufgrund seiner geringen Verfügbarkeit ist dieses südburgenländische Juwel leider immer ganz schnell ausverkauft.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet mit reifer Schattenmorelle, zartes Veilchenparfüm und Holundergelee, dahinter parfümierter Pfeifentabak und Nelken. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur, fleischigem Extrakt, perfekt stützende Rasse und perfekt modellierter Körper. Im konzentrierte Finale mit Brombeeren, dunkle Schokolade und Estragon.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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 95/100, Score 19/20
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1130519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot

Burgenland
Weingut Krutzler

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Falstaff 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
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.