



## 2019 Blaufränkisch Perwolff

Burgenland, Weingut Krutzler

Un vino rosso austriaco di punta

### Descrizione del vino:

Il Perwolff è il Blaufränkisch di punta della tenuta e ha vinto numerosi premi nazionali e internazionali. Questa pepita assoluta prende il nome dall'antico nome di Deutsch-Schützen - con il nome di Perwolff, la località fu documentata per la prima volta nel 1221. Le uve, alcune delle quali provengono da vitigni di oltre 50 anni nelle migliori località di Eisenberg e Deutsch-Schützen, producono un Blaufränkisch potente con molta profondità e finezza del Burgenland meridionale.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con discreti riflessi violacei fino al disco. Le spezie delicate esaltano il complesso bouquet con note di more e ciliegie nere e un accenno di liquirizia. Corpo medio, ciliegie rosse, bei profumi di frutti di bosco, struttura elegante, tannini rotondi, bella persistenza, un piacevole compagno per i pasti con un potenziale di invecchiamento. di Peter Moser (Falstaff)

### Abbinamenti:

Servite questo vino con filetto di maiale, costole di vitello, polpettone, gulasch, brasati o stufati. Si abbina perfettamente anche a faraone, anatre, pesci come il nasello o lo scorfano, ma anche a delicati formaggi a latte crudo.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Burgenland
<b>Sottoregione:</b>	Südburgenland
<b>Produttore:</b>	Weingut Krutzler
<b>Valutazioni:</b>	A La Carte Guide 2018 100/100, Score 18.5/20, Falstaff 97/100
<b>Vinificazione:</b>	17 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Blaufränkisch (Lemberger)
<b>Numero di articolo:</b>	0624819

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Blaufränkisch Perwolff**

Burgenland  
Weingut Krutzler

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	A La Carte Guide 2018 100/100, Score 18.5/20, Falstaff 97/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Blaufränkisch (Lemberger)
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	17 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.