

Portrait

Portrait

Weingut Krutzler



Reinhold Krutzler

Das Weingut Krutzler, welches 1895 gegründet wurde, wird heute in der 4. Generation von Reinhold Krutzler geführt. Bereits 1966 hat man die ersten Qualitätsweine gefüllt. 1994 wurde Krutzler als «Falstaff-Winzer des Jahres» ausgezeichnet. Als Markenzeichen und Qualitätssymbol dient der «Krutzler-Wolf», welcher alle Flaschen ziert. Das Flaggship des Hauses ist der Perwolff. Dieser wurde 1988 erstmals gefüllt, allerdings erscheint er erst seit 1992 unter dem Namen Perwolff. Diesem Wein ist es zu verdanken, dass das Südburgenland im Allgemeinen und das Weingut Krutzler im Speziellen über die österreichischen Landesgrenzen hinaus bekannt wurde.

Die Rebberge befinden sich im idyllischen Südburgenland rund um Deutsch Schützen und dem Eisenberg, alle in einer nach Süd-Südosten ausgerichteten Kessellage. Hier, auf den mineralischen und eisenhaltigen Böden, fühlt sich die Sorte Blaufränkisch besonders wohl. Bei Krutzler werden keine «Modeweine» ohne Ecken und Kanten produziert. Die individuelle Stilistik der Sorte Blaufränkisch und des Terroirs herauszuarbeiten steht im Vordergrund.

Das Sortiment besteht aus einem Weisswein und fünf Rotweinen und dabei gilt dem Blaufränkisch das Hauptaugenmerk. Er liefert hier ausdrucksstarke Weine, welche im Alter grosse Tiefe und Harmonie und bei entsprechendem Ausbau auch internationales Format erreichen können. Der Blaufränkisch Reserve stammt von 15- bis 30-jährigen Reben und ergibt einen kräftig-würzigen, mineralischen und langlebigen Wein. Aus sorgfältiger Selektion der jeweils besten Blaufränkisch-Trauben (30- bis 45-jährigen Reben) mit einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon entsteht der Perwolff. Seinen Namen verdankt er der alten Bezeichnung von Deutsch Schützen.

Unter Weinkennern besitzt der Wein dank seiner Aromatik, Mineralik, Komplexität, Kraft und enormen Lagerfähigkeit, Kultstatus.

Gesamtfläche: 12 ha
Rebbestand: 9.9 ha Blaufränkisch
1 ha Zweigelt
0.8 ha Merlot, Cabernet Sauvignon
0.3 ha Welschriesling

Vinifikation Blaufränkisch Reserve: 100% Abbeeren; alkoholische Gärung im Stahltank; malolaktische Gärung in 500l und 1800l Fässern; Ausbau in gebrauchten 225l und 500l Fässern für 15 Monate; nach Füllung (mit Filtration) 4 Monate Flaschenreifung und anschliessender Verkauf.

Vinifikation Perwolff: 100% Abbeeren; alkoholische Gärung im Bottich; malolaktische Gärung und Ausbau in neuen 225l und 500l Fässern für 17 Monate; nach Füllung (mit Filtration) 4 Monate Flaschenreifung und anschliessender Verkauf.



Eisenberg