

Das Weingut Krutzler: Vom Pionier der österreichischen Weinkultur zur Rotweinelite im Burgenland

4. Oktober 2021

Alles begann damit, dass Mitte der 1960er Jahre ein Hermann Krutzler mit 28 Jahren im österreichischen Bundesland und Weinanbaugebiet Burgenland durch zwei traditionsschleifende Eigensinnigkeiten auffiel: Zum einen füllte er als einer der ersten im Gebiet Qualitätswein in Flaschen ab, zum anderen war das blaufränkischer Rotwein mit einer ganz eigenen Stilistik. Und das in der südburgenländischen Umgebung, in der gemäß österreich-ungarischer Überlieferung zu rund 80 % der Weißwein dominierte. Das waren stets Furmint und Welschriesling auf dem Qualitätsniveau von Wirtshausweinen.

Zwar betrieb Familie Krutzler bereits seit 1895 Weinbau, aber im seit jeher üblichen Mischbetrieb zusammen mit Landwirtschaft und Schweinezucht. Der Erfolg seines Blaufränkisch veranlasste Hermann Krutzler und seine Frau Martha, den gesamten Betrieb auf Weinbau umzustellen. Ihre beiden Kinder Erich und Reinhold turnten schon früh im Fasskeller herum und folgten dem Vater auf den Spuren des Blaufränkisch, um österreichische Rotweingeschichte mitzuschreiben. Gemeinsam komponierten sie in den 1990er Jahren einen Rotwein, der das Weingut Krutzler in der

Welt berühmt machen sollte: den Perwolff, benannt nach der mittelalterlichen Bezeichnung ihres Heimatortes Deutsch Schützen. Womit auch das heutige Logo mit dem Schattenriss eines Wolfs auf den Weinetiketten zu tun hat. Vom damals vielbewunderten Pionierstatus führte der Weg zu einem Weingut, das heute weit über Österreich hinaus zur international vielbeachteten Rotweinelite des Landes gehört und wesentlichen Anteil daran hat, dass die Blaufränkisch-Rebsorte im Südburgenland zur anerkannten Tradition erwachsen ist: Hermann Krutzler hat mit seinen Weinen dafür gesorgt, dass Südburgendland Blaufränkisch-Land geworden ist.

Das Weingut Krutzler liegt in Deutsch Schützen im Süden des Burgenlandes an der Grenze zu Ungarn, gut 100 km östlich von Graz und 150 km südlich von Wien im DAC-Bereich Eisenberg, Österreichs kleinstem Weinanbaugebiet. Der Name „Eisenberger“ wird übrigens seit mehr als einem Jahrhundert verwendet, um die typischen Blaufränkisch-Weine aus dem Südburgenland zu beschreiben, mit denen hier heute 200 Hektar Rebfläche bestockt sind. An der Hauptstr. Nr. 6 in Deutsch Schützen erstreckt sich zur Straßenseite das Doppelhaus des Weinguts und lässt kaum vermuten, dass sich dahinter das mit verzinktem Stahlblech verkleidete Kelterhaus mit Weinkeller befindet. Es wurde mit über 400 qm Nutzfläche vor gut zehn Jahren von den berühmten Wiener Architekten Pichler & Traupmann mit architektonisch maximaler Reduktion und funktionalistischer Aufteilung unter Verwendung einer Stahlrahmenkonstruktion mit Verglasungsbändern errichtet. Eine stylische Vinothek sucht man vergeblich, ein schlichter Verkostungsraum im Keller erscheint als pures Understatement

angesichts des Renommees des Weinguts. Bei Bedarf wird der Keller übrigens einfach weiter in den Berg vorgetrieben.

Seit 1992 leitet Reinhold Krutzler das Weingut in fünfter Generation. Er hat seine Ausbildung als Kellermeister bei Spitzenwinzer Willi Bründlmayer in Langenlois im Kamptal gemacht mit Praktika in Frankreich, Italien und Südafrika. Erich Krutzler zog es nach der Heirat mit Elisabeth Pichler in die Wachau, wo beide in Dürnstein das Weingut Pichler-Krutzler betreiben. Bei Reinhold, der das Weingut gemeinsam mit seiner Frau Melanie und tatkräftiger Unterstützung von Senior Hermann und Martha leitet, wartet mit Sohn Clemens und Tochter Lena bereits die nächste Generation, wobei Clemens schon jetzt im Betrieb mitarbeitet.

Heute sind über 80 % der Krutzler'schen Weingärten mit Blaufränkisch bestockt, weitere etwa 15 % mit anderen roten Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt. Der Rest sind Welschriesling zuzüglich einiger gepachteter Flächen mit Weißburgunder, Rheinriesling und Grünem Veltliner. Die rund 13 Hektar eigene Rebflächen erstrecken sich rund um den Ort Deutsch Schützen und an den ziemlich steilen Hängen des berühmten, den Ort um rund 200 Meter überragenden Eisenbergs. In dieser Gegend versuchten sich die Zisterziensermönche schon seit dem 12. Jahrhundert im Weinbau.

Die sanften Hügel fallen ab in die tiefe pannonische Ebene Richtung Ungarn und bilden eine von Eichen- und Kiefernwald umgebende Kessellage, die vor kalten Winden schützt. Um Deutsch Schützen herum erstrecken sich in 250 bis 290 Meter Meereshöhe mineralische, leichte bis mittelschwere Lehm Böden, teils mit

Braunerde abgedeckt oder von **Sandeinlagerungen** durchzogen. Hier gehören dem Weingut **Parzellen** in den **Rieden Weinberg, Bründelgfangen** und **Ratschen**. Die Rebstöcke sind nach **Süden** (Weinberg) und **Osten** (Bründelgfangen und Ratschen) **ausgerichtet**. Am **Eisenberg** wachsen die Reben in den **Rieden Fasching, Reihburg** und **Hummergraben** in knapp **300 bis 350 Meter Meereshöhe** auf mit **Grün- und Blauschiefer** durchmischten mittelschweren bis schweren, stark eisenhaltigen **Lehmböden**. Die Rebstöcke stehen in **süd-südwestlicher** (Fasching und Reihburg) und **östlicher Ausrichtung** (Hummergraben).

Im **Südburgenland** treffen **kontinentales** und **mediterranes** Klima **aufeinander**. Das **pannonisch-illyrische Kleinklima** mit den **kühleren, feuchten Wettereinflüssen** aus dem **oststeirischen Hügelland** und den **höchsten Niederschlagsmengen** im **Burgenland** garantiert eine **lange Vegetationsperiode**. Es hat zudem **Temperaturamplituden** zu bieten, die im **Burgenland einzigartig** sind: Am **Tage wärmt die Sonne** während in den **Nächten** die umgebenden **Wälder** für **Abkühlung** sorgen, so dass die **Säure** in den **Trauben** bei **guter Laune** gehalten wird. Das bringt den **Weinen** später eine **einzigartige Frucht** und eine **stabile Säurekonzentration**.

Reinhold Krutzler gehört unumstritten zu den **besten Winzern Österreichs**. Wer mit ihm ins **Gespräch** kommt, bemerkt schnell, dass er **keine lauten Verkündungen** mag, er lässt lieber seinen **geliebten Blaufränkisch** sprechen und das mit einer **Zurückhaltung**, hinter der sich die **Gewissheit** verbirgt, **einer der besten zu sein**. Er hebt bei der **Vermarktung** seiner Weine **nur wenige Einzellagen** in **Riedenweinen** hervor, eher **betont** sein Sortiment **Selektionen** und **Rebsorten-** sowie **Terroirweine**. Daher gibt es vom Weingut **keine**

Sortimentsbroschüre, die einen schon beim Blättern schwindlig werden lässt, noch bevor man die unendlichen Varietäten unterscheiden kann. Reinhold Krutzler konzentriert sich auf eine feine Auswahl von Weinen mit Charakteren, die alle Facetten seiner Reben und Weingärten abbilden. Im roten Bereich werden als Rebsortenweine Blaufränkisch, Blauer Zweigelt und Merlot abgefüllt. Es geht weiter mit einem klassischen Eisenberg DAC, den es auch als Reserve und Spätfüllung gibt. Als Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt präsentiert sich der Wein Alter Weingarten. Ganz oben auf dem Treppchen steht der Kultwein Perwolff, ein reinsortiger Blaufränkisch von Weltruf. Bei den Weißweinen wird ein Welschriesling als eine Art Gutswein abgefüllt, aber auch ein Lagenwein aus der Riede Ratschen. Etwas ganz Besonderes ist schließlich der Gemischte Satz Alte Reben.

Im nächsten Jahr wird erstmalig ein von Reinhold und Sohn Clemens gemeinsam kreierter 100 % Blaufränkisch herauskommen als Ergebnis ihres Projekts „zwei Generationen am Eisenberg“ - Familiengeschichte wiederholt sich. Es ist eine Assemblage aus zehn verschiedenen Chargen, gemeinsam herausgekostet vom Eisenberg DAC bis hin zu Perwolff-Extrakten, über 24 Monate in 600-Liter Fässern ausgebaut.

Für Reinhold Krutzler ist die Balance seiner Weine entscheidend. Er ist auf eine charaktervolle, genussreiche Stilistik aus, die auch mal Ecken und Kanten haben darf, aber niemals modischen Tendenzen hinterherrennt. Er will Rotweine machen, die einerseits die Eigenarten der Rebsorte und das Terroir und dabei vor allem die Böden authentisch und langlebig abbilden und die andererseits eine rigorose Qualität bieten. Weit über das Burgenland hinaus setzt er

mit seinen **Weinen** voller **Raffinesse** und **Eleganz** nach wie vor **Maßstäbe** für die **Sorte: Blaufränkisch** ist das, was **Reinhold Krutzler** aus ihm macht. Nur **wenige Winzer** können das **Südburgenland** so vinifizieren und das **Terroir** so übersetzen wie er.

Die **Weingärten** mit den teilweise über **50 Jahre** alten **Rebstöcken** beginnen dicht am **Weingut**. Hier **genießen** die **Reben** die **Freiheiten**, die **Reinhold Krutzler** ihnen lässt, mögen aber auch seine **schöpferischen Tüfteleien** und seine **akribische** und **schonende Pflege**, auf die er **größten Wert** legt. **Gelesen** wird im **richtigen Moment** **per Hand**. **Reinhold Krutzler** weiß genau, dass der **Erntezeitpunkt** mitentscheidet, ob es ein eher **leichtfüßiger**, **fruchtbetonter Blaufränkisch** oder ein **tanninreiches Extraktkonzentrat** mit **enormer Lagerfähigkeit** wird. Die **penible Selektion** des **besten, gesunden Leseguts** ist sowieso **Voraussetzung** für seine **großen Weine**.

Im **Keller** sind **Ruhe** und **Sorgfalt** angesagt. Die **Trauben** sollen an die **Weine** weitergeben, was sie **aus den Weingärten** mitgebracht haben. Das gilt besonders für die **Mineralität**, die der **Blauburgunder** in den **Rieden** aufgenommen hat. Er **reift** bis zu **18 Monate** in **großen Fässern** und in **Barriques** aus **burgundischer Eiche**. Die relativ **wenigen weißen Weine** werden im **Stahltank** vergoren. Auch die **Vergärung** des **Blauburgunders** startet teilweise im **Stahl**, bevor er im **Holz** heranreift. Die Zeiten der **überbordenden Röstaromen** sind hier **längst vorbei**, das **Holz** wird **eingesetzt**, um die **Rebsorte** und das **Terroir** optimal zu **begleiten**, nicht, um diese **wertvollen Eigenschaften** verbergen. Die **Weine** durchlaufen im **Stahl** oder im **Fass** in der Regel auch die **malolaktische Gärung**. **Abgefüllt** wird nach den **Mondphasen**, also auf **keinen Fall** bei **Neumond** oder

zunehmendem Mond. Beim Ausbau, der bei allen Weinen mit der Spontanvergärung durch wilde Hefen beginnt, wird nicht gezaubert oder getrickst, hier ist alles echt und authentisch, man will keine Kompromisse in Flaschen füllen. Dabei sind die Rotweine mitnichten Alkoholbömbchen, wie sie sich beklagenswerter Weise auch in Mitteleuropa zunehmend verbreiten. Die Krutzler Weine rangieren maximal bei angemessenen 13,5 Volumenprozent und brauchen keinen übersprittigen Support, um sensorisch zu wirken.

Seit August 2020 darf sich das Weingut mit dem Siegel „Nachhaltig Austria“ schmücken. Die Weine sind also gemäß den Vorgaben des Österreichischen Weinbauverbandes als „Nachhaltig produzierter Wein aus Österreich“ zertifiziert. Das Weingut Krutzler ist außerdem Mitglied der "Renommierten Weingüter Burgenland". Dass sich Reinhold Krutzler angesichts des Renommees und der Qualität seiner Weine vor Auszeichnungen in Weinführern wie A LA CARTE oder VINARIA und auch vor anderen Auszeichnungen aus aller Welt auf höchster Stufe kaum noch retten kann, erscheint nahezu selbstverständlich. Doch die Kontinuität, mit der er beim FALSTAFF Rotweinpreis und in den FALSTAFF Weinguides mit den vordersten Rängen reüssiert, ist geradezu sensationell. Einzigartig und unvergesslich ist sicherlich, dass Hermann Krutzler für seine Verdienste und für sein Lebenswerk die honorige VINARIA TROPHY 2019 erhielt.

In Zeiten der Corona-Pandemie haben die Winzer aus dem Südburgenland sofort reagiert: Gemeinsam ergänzten sie den Weinverkauf durch eine digitale Absatzstrategie und richteten den Eisenberg Online-Shop mit der Adresse www.eisenberg-dac.at/shop/ ein. Jeder Winzer bietet als Botschafter der Region

ein gleichsam **personalisiertes Weinpaket** an, in dem die **unterschiedlichen Facetten des Gebiets** zum Ausdruck kommen und mit dem sich ihr **Weingut** zumindest **geschmacklich besuchen** lässt. Es ist der **erste winzereigene Online-Shop** in Österreich, in dem sich ein ganzes **Anbaugebiet gemeinsam präsentiert**.

Wir konnten **sechs Weine** des **Weinguts Krutzler** verkosten.

2019 Gemischter Satz Alte Reben

Seit dem Jahrgang 2018 führt das **Weingut Krutzler** mit dem **Gemischten Satz Alte Reben** vor, dass man im **Südburgenland** auch **Weißwein** zujubeln kann, wenn er **hochwertig gemacht** ist. Dafür hat sich **Reinhold Krutzler** gleich die **Weißwein-Kür** vorgenommen, also einen **echten gemischten Satz**. Dabei werden bekanntlich **verschiedene Rebsorten** zusammen im **Weingarten angebaut**, **gemeinsam gelesen**, **gemeinsam gekeltert** und **gemeinsam vergoren**. Der **Wein** ist regelmäßig **vielschichtiger** und **authentischer** als eine **Cuvée**, bei der erst die **fertigen Weine assembliert** werden. Beim **2019 Gemischten Satz Alte Reben** kommen die **Trauben** vom **Weißburgunder**, **Grünen Veltliner**, **Rheinriesling** und **Chardonnay** von **29 Jahre alten Rebstöcken**, die auf **mineralischem, eisenhaltigen Lehm- und Schieferboden** stehen. **Vergoren** wurde **zwölf Tage** lang bei moderaten **18° bis 20° C** in **Barriquefässern** im Bordelaiser **Schiffsmaß** von **225 Litern** und in **600-Liter Fässern**. Danach **reifte** der **Wein elf Monate** lang in **Fässern gleicher Größe**.

Im **Glas** lädt der **Wein** mit einer prägnanten **Duftigkeit** von **Quitten**, **Futuro-Melonen** und **Waldhonig** ein plus Spuren von **Akazien** und von **Orangenzesten** nebst fein-süßlichen tropischen Anklängen. Ab und an wechseln sich ein Hauch von **Kräutern** und Ahnungen von blondem

Tabak ab. **Geschmacklich** überrascht das Zusammentreffen von **Saftigkeit** und **Dichte**, das sowohl **Frische** als auch **Energie** vermittelt. Zu den Bukett-Aromen gesellen sich frische grünweiße Klaräpfel, Mandeln und kleine Brioche-Töne in einem engmaschigen, **mineralischen Rahmen**. Die **Säure** ist gerade richtig abgepasst und gibt dem Wein eine straffe, aber nicht zu spritzige **Struktur**. Eine **gute Struktur** und eine **nachhaltige Energie** sind **Reinhold Krutzler** übrigens grundsätzlich **wichtiger** als eine **aufdringliche Primärfruchtigkeit**. Im nachhaltigen, herrlich cremigen **Abgang** kommt die Mineralität noch einmal deutlich zum Ausdruck und wird von dezenten Grapefruit- und Limettenuancen begleitet. Ein **Weißwein** mit vielen **Gesichtern** und **raffinierten Konturen**, der auch einem deftigen Menü beisteht. Er bringt obendrein das **Potenzial** für **spannende Entdeckungen** in den nächsten **zwei bis drei Jahren** mit.

2019 Eisenberg DAC Blaufränkisch

Ab dem Jahrgang 2008/2009 wurde die **herkunftskontrollierte Qualitätsstufe Eisenberg DAC** eingeführt, die von der **Neustrukturierung der fünf Anbaugebiete im Burgenland 2016** unberührt blieb. Das **DAC Gebiet** erstreckt sich **südlich des Güns**er Berglandes entlang der **Grenze zu Ungarn**. DAC steht für **Districtus Austriae Controllatus** und ist die **Klassifikation**, die seit 2002 **gebietstypische österreichische Qualitätsweine** definiert. Die **DAC Eisenberg** schreibt **reinsortige Rotweine** aus der **Rebsorte Blaufränkisch** vor. Alle **anderen Qualitätsweine** müssen mit der **Herkunft Burgenland**, die **Landweine** ebenso wie in **Niederösterreich** und **Wien** unter der **Weinbauregionsbezeichnung Weinland** vermarktet werden.

Die **Blaufränkisch Rebe** steht mit ihrer **Vorliebe** für **windgeschützte Weingärten**, für ein **moderates Klima** und eine **ruhige, lange Vegetationszeit** in **Reinhold Krutzlers Rieden** gerade richtig. Die Trauben von den **16 bis 33 Jahre alten Stöcken** wurden im **Stahltank** spontan **vergoren** und **16 Monate** in **vorbelegten 500-Liter Fässern** und **Barriques** **ausgebaut**.

Im **Glas** funkeln violette Reflexe aus der tiefen Dunkelheit einer rubingranatfarbigen Umgebung. Lebendige **Düfte** von spätreifen Morellenfeuer-Kirschen, roten Johannisbeeren, getrockneten Cranberries, Brombeeren und Zwetschgen schweben aus dem Glas, dazu eine minimale Rauchigkeit und ein dezenter Touch Würze von Zimt und Kardamom mit einer Prise Pfeffer. **Frisch, saftig** und **kraftvoll** tritt der Wein im **Mund** auf. Dafür sorgt ein **animierendes Zusammenspiel** zwischen lebendiger **Säure** und einem gebändigten **Tanningerüst**. Das ist beim **Blaufränkisch** oftmals gar **nicht so einfach** in den **Griff** zu **bekommen**, denn was - wie im **Südburgenland** - **lange reift**, bekommt eine **dicke Beerenhaut**, die **ordentlich Tannine** spendiert. Wir **schmecken** die Brombeeren, die roten Johannisbeeren und Kirschen gut heraus, dazu ein Hauch Erdbeeren, eine feine Kräuterwürze, einige florale Spuren, etwas Vanille und eine schöne mineralische und dezent rauchige Abrundung. Alles erscheint **gradlinig** und **originär**, hier wird **nicht verschnörkelt gespielt** oder **plump geklotzt**, hier **schwingt** alles **spannungsvoll, energiegeladen** und **belebend** über die Zunge. Im **Nachhall** bringt sich die feine, ganz leicht salzige und sanft pikante **Mineralität** noch lange in Erinnerung. Ein **intensiver Blauburgunder** mit einer **angenehm kräftig-markanten Textur**, **kühl, straff** und **frisch-saftig** - mit einem Wort: **herzlich herzhaft** und **unkompliziert**. Genießen Sie ihn zu

einem klassischen rheinischen Sauerbraten oder einem Schweinekrustenbraten aus dem Rohr.

2019 Eisenberg DAC Reserve Blaufränkisch

Die **Trauben** für diesen Wein stammen aus bis zu **35 Jahre alten Rebanlagen** am **Eisenberg** und um **Deutsch Schützen** herum. Hier konnten sie ordentlich **Mineralik** aus **eisenhaltigem Lehm** und aus **Schiefersedimenten** tanken. Gemäß der **Tradition** wurden die Trauben in **offenen** und **geschlossenen Gärständen** zwischen **zwei und vier Wochen eingemaischt**. Die **Gärung** erfolgte **ohne** den Zusatz von **Reinzuchthefen**. Nach der Gärung **reifte** der Wein **über 16 Monate** in **vorbelegten 500-Liter Fässern** und in **Barriques** bis er im **April** dieses Jahres **abgefüllt** wurde.

Geben Sie dem Wein mindesten **zehn Minuten Luft** im **Glas**, bevor Sie sich auf ihn stürzen. Es bedankt sich mit einem kompakten, vielseitigen **Bukett** mit Frucht und Würze. Heimische Weichselkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und Zwetschgen mit einem Hauch von roter Grapefruit bestimmen die Fruchteindrücke. Sie sind umgeben von zart angedeuteten Düften von Kräutern, Veilchen und Mineralik nebst einem Touch Röstaromen und Mokka. Im **Mund** verteilt sich schnell eine dunkle, herbe, schwarz-rote Fruchtigkeit mit einem überzeugenden Auftritt von Weichselkirschen und reifen Zwetschgen. Die Frucht ist engmaschig verwoben mit einer tiefen **Würze** und einer feinen **Mineralität**. Die gut integrierte **Säure** bringt **Soft** und **Frische** in den Geschmack und präsentiert zusammen mit dem solide gestrickten **Tannin-Gerüst** und der animierenden **Extraktsüße** eine **besondere Finesse**. Sie bleibt im weichen, aber festen **Finish** mit seinen dezent aus dem Hintergrund grüßenden röstigen Holznoten und einer kleinen Nussigkeit noch lange

in Erinnerung. Eine **kernige, tiefgründige, dichte** und **finessenreiche Reserve** mit einer **vollmundigen Eleganz**. Ein **ausdrucksstarker Blaufränkisch**, wie er **blaufränkischer kaum sein kann**. Das ist der Klassiker zu einem Entrecôte vom Grill, zu einem Zwiebelrostbraten oder einer Europa-Auswahl an kräftig-würzigem Käse. Sie können den Wein auch zu einem doppelten Beefburger genießen - ganz heimlich, versteht sich.

2019 Alter Weingarten Ried Weinberg

Dieser Wein ist eine **Cuvée** aus **88 % Blaufränkisch** und **12 % Zweigelt**. Die **Rebstöcke** sind knapp **50 Jahre alt** und stehen in der fast **300 Meter hoch** gelegenen **Riede Weingarten** in **Deutsch Schützen** in überwiegend **südlicher Ausrichtung**. Die Trauben wurden am **30. September 2019 geerntet** und blieben zwischen **12 und 25 Tagen** auf der **Maische** bevor **schonend abgepresst** wurde. Wie andere Weine des Weinguts durchlief er die **malolaktische Gärung**, in diesem Fall im **großen Holz**, wo er **18 Monate reifte**.

Aus dem **Glas schickt der 2019 Alter Weingarten Ried Weinberg** warme **Frucht- und Würznoten**, klar und präzise - hier drängelt sich niemand angeberisch in den Vordergrund. Reife Schwarzkirschen, Brombeeren, Holunderbeeren, etwas Cassis und einige Pflaumen sind dabei, aber auch Kardamom, Süßholz, getrockneter Wacholder, blonder Tabak, süßliche Holzwürze und Mineralik. Alles mit einem **Hauch von Noblesse** - herrlich. Über die **Zunge** gleitet der Wein **saftig, cremig** und **elegant** und entfaltet eine **geheimnisvolle Komplexität**. Das ist kein Dörrobstwein, vielmehr zeigt er mit seiner Fruchtkomposition aus Kirschen und Zwetschgen eine imponierende **Frische**, die von einer perfekt austarierten, aktiven **Säure**, der feinen **Extraktsüße** und einer lang anhaftenden **Mineralität** getragen

wird - bis ins **Finale**. Dabei verbirgt er auch nicht seine feinen Kräuternoten, die Holzwürze und den Touch von Schokolade. Die präsenten **Tannine** schmiegen sich samtig an und passen gut in die **spannungsreiche Struktur** dieses **charaktervollen Rotweines**. Mit dem **2019 Alter Weingarten Ried Weinberg** ziehen Sie in die Küche mit einem riesigen Stück Wild ein oder stellen etwas kleiner dimensioniert und schön schräg eine leckere Platte verschiedener Schokoladensorten zusammen.

2019 Merlot

Die **weltweit berühmtesten Merlot-Weine** kommen bekanntlich als **Cuvées** aus **St. Emilion** und **Pomerol** am **rechten Ufer der Gironde** im **Anbaugebiet Bordeaux**. In **Österreich** ist die **Sorte** aus guten Gründen **nicht sehr verbreitet**. Der **Aufwand im Weingarten** für die **Merlot-Rebe** ist **beträchtlich**, eine **dichte Kontrolle der Reifung** unerlässlich, **strenge Selektion** bei der **Lese** unbedingt erforderlich. Obendrein müssen **Boden und Klima stimmen**, was **wettermäßig** die **pannonischen Streicheleinheiten** und **erdmäßig Braunerde, Lehm und Schiefer** im **Südburgenland** so gut **hinbekommen**, dass die **rund 25 Jahre alten Merlot-Reben** sich mit **Würze und Energie bedanken**. Da war es nur **konsequent**, dass der Wein im **Keller über 17 Monate** lang in **nagelneuen Barriques** reifte.

Das **Bukett** dieses **Merlots** gleitet sanft und samtfruchtig aus dem **Glas** und **öffnet sich mit zunehmender Belüftung**: Waldbeeren, echte Heidelbeeren und Preiselbeeren, dazu einige Kirschen und betörende Spuren von holzwürziger Vanille, Zeder, Süßholz und kühlen Röstaromen. Der **Gaumen** wird schon mit dem ersten Schluck verwöhnt von einem **kräftigen, komplexen, hochprofessionell ausbalancierten Körper**. Eine **dichte Fruchtigkeit** von roten und

schwarzen Beeren und frühreifen Zwetschgen macht ordentlich Druck im Mund. Leicht rauchige und röstige Holzaromen, kleine Spitzen von so gegensätzlichen **Gewürzen** wie Pfeffer und Zimt, ein Hauch von Mokka und eine vornehme herbe Note von Kornelkirschen treffen auf eine feine vanillige **Extraktsüße** und eine angemessen stramme **Tanninstruktur**. Alles hallt mit einem **Hauch Mineralität** lange nach und **verleitet** unwiderstehlich zum **nächsten Schluck**.

Ein **reinsortiger**, manchmal sogar schlank anmutender **Merlot** mit **großem Potenzial**, mit dem **Reinhold Krutzler** eindrucksvoll **vorführt**, dass es **nicht immer nur rechtes Ufer** sein muss, sondern ein **grandioser Merlot** auch **aus dem Südburgenland** kommen kann. Das haben auch das **Weinmagazin** und der **Weinguide FALSTAFF** so gesehen, die den **Jahrgang 2018** mit dem **1. Platz** als **Sortensieger** bei der **Rotweinprämierung 2020** und mit dem **1. Platz** in der **Kategorie Merlot im Rotweinguide 2021 ausgezeichnet** haben. Verwöhnen Sie diesen Merlot und sich mit einer Lammkeule an einer kräftigen Fleischsoße mit Kartoffelklößen. Und nicht vergessen, ihn drei bis vier Stunden zuvor zu öffnen.

2019 Perwolff Blaufränkisch

Jetzt verkosten wir **nicht nur einen Wein**, sondern eine **Legende des Burgenlands**. Der **Perwolff** hat **österreichische Rotwein-Geschichte geschrieben** und ist seit seiner **ersten Abfüllung 1992** als **Zwei-Generationen-Projekt** mit **unzähligen Auszeichnungen** aus aller **Welt** überhäuft worden.

Es ist eine **geniale Komposition** aus **Blaufränkisch-Trauben**, die aus **besten und bewährten Parzellen** in **mehreren Weingärten** stammen, wobei **gezielt** auf das **Zusammenspiel unterschiedlicher**

Bodenstrukturen geachtet wurde. Ein Teil der Trauben kommt aus **Deutsch Schützen** von der Riede Weinberg, wo **lehmige**, mit Ton durchzogene, **mineralische, eisenhaltige Böden** vorherrschen, und von der Riede Ratschen, wo der **Lehm** starke **Sandeinlagerungen** aufweist. Ein **anderer Teil** der Ernte kommt vom **Eisenberg** mit seinen **Schieferablagerungen**. Wurde der Blaufränkisch **anfangs** noch in **erlaubter Weise** von etwas **Cabernet Sauvignon begleitet**, **verzichtet** man seit **einigen Jahren** auf diese **Beigabe**, so dass er jetzt zu **100 %** aus **Blaufränkisch** besteht. Die **Rebstöcke** sind **37 bis 55 Jahre** alt. Nach der **Einmaischung** mit **unterschiedlichen Standzeiten** in traditionellen **offenen Gärständern**, der **abgestuften Pressung** nach **12 bis 31 Tagen** und einer ebenfalls **abgestuften Vergärung** mit **wilden Hefen** in **500-Liter Eichenfässern** und in **Barriques** durchlief der Wein den **biologischen Säureabbau** und **reifte 19 Monate** zu einem **Drittel im großen Holz** und zu **zwei Dritteln** in nur **leicht getoasteten Barriques**.

Wenn es eine **sensorische Blaufränkisch-Nase** gibt, dann **bei diesem Wein**. Dunkle Früchte wie Brombeeren, schwarze Hedelfinger Kirschen, schwarze Johannisbeeren und einige Zwetschgen treffen **Gewürze** aus der Weihnachtsbäckerei, **Süßholz**, **kandierte Orangenscheiben** und **Karamell**. Auch zarte Anmutungen von **Schokolade**, **Holunder**, **Haselnuss**, **Zeder** und **Tabak** möchten in der Nase mitmischen, von dem **fein zerstäubten Mineralnebel** ganz zu schweigen. Den **Mund** kleidet er mit einer **grazilen Fruchtigkeit**, einem **voluminösen Körper** und einer **vielschichtigen Komplexität** aus. Der dichte **Extrakt** liefert hier nicht nur eine auf den Punkt reduzierte **feine, fast süffige Süßlichkeit**, sondern vor allem **kraftvolle Fruchteindrücke** von Waldbeeren wie Heidelbeeren, Brombeeren und Cassis und eine **extrovertierte Saftigkeit**. Die lange

Barriquereife sorgt dazu für **energisch-würzige Aromen**. Gleichwohl ist das **kein schwerer oder aggressiver Blaufränkisch**, vielmehr **strahlt** er mit einer **filigranen und hocheleganten Ausprägung**. Das **Holz** lockt den **Gaumen** mit schönen vanilligen Röstaromen, es bleibt aber ein dezentes Hintergrundgeräusch. Im cremigen, langen **Abgang** gibt sich die **Säure** gelassen und baut mit der pikanten **Mineralität** und den feinkörnigen **Tanninen** einen **temperamentvollen Spannungsbogen** auf. Hier dürfen sich auch noch fast verborgene Anklänge von Wacholder, Mokka, Mandeln melden.

Ein **Ausnahmewein** von **verführerischer Anziehungskraft**, einer, mit dem man endlich einmal wieder **angeben** kann. Aber das war ja wohl klar: **Wer, wenn nicht Familie Krutzler, kann Blaufränkisch**. Das **sortentypische** und **handwerklich gekonnt forcierte Zusammenspiel** zwischen **Energie** und **Finesse**, **Frucht** und **Würze**, **Extraktdichte** und **seidig-strauffer Textur** ist mit **perfekter Harmonie** und **vollendeter Eleganz** komponiert und **öffnet die Tür zum Rotweinhimmel**. Ein **jahrgangsmäßig noch junger Rotwein**, der eine **spannende Zukunft** vor sich hat. Vergessen Sie die Lämmer, Hirsche und Rinder auf den Tellern, laden Sie die besten Freundschaften ein und erleben Sie gemeinsam, wie ein **Premiumwein mit Weltruf aus dem Burgenland** nicht nur das Glas, sondern auch das **Leben mit Genuss füllen** kann. Geben Sie ihm immer **genügend Zeit und Luft**, dann bedankt er sich mit einem **magischen Blaufränkisch-Erlebnis**.

➞ mehr **Infos** über das **Weingut Krutzler**

<https://krutzler.at/>

➞ mehr **Infos** über die

Weine aus dem Burgenland

<http://www.weinburgenland.at/>

➡ mehr Infos

über Wein aus Österreich

<http://www.oesterreichwein.at>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de