

 **Clemens Krutzler**

CK Mash-Up

 , 750 ml

 **Austria,**

 **9870001057**

 ,

Alkoholgehalt:

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Waller mit Speck und Wirsing (Fisch)

Polenta mit Ratatouille (vegetarisch)

Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln und Halloumi aus dem Ofen (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.10.2024

Information zum Wein

Ein Mash-Up aus 50 % Blaufränkisch und 50 % Welschriesling. Mazeration über Nacht in offenem Gärständer, danach wurde am nächsten Morgen danach direkt in gebrauchte Fässer gepresst, spontan vergoren und sieben Monate im Fass auf der Vollhefe ausgebaut. Limitiert auf 900 Flaschen.

Farbe

tiefer Rosé, fast ein Claret, aber etwas heller als der *CK Rosé*

Nase

Der *CK Mash* duftet nur dezent und wirkt aktuell eher zurückhaltend. Der Wein erinnert an Rappen und Traubenhaut mit leicht säuerlichen Akzenten von Sauerkirschen und Cranberry, etwas zerstoßenem Gestein und Kräutern.

Gaumen

Am Gaumen ist dies ein angenehm eigenwilliger, saftiger, salziger, rotbeeriger und sauerkirschiger Wein mit feinem Tannin und knackiger Säure. Der Wein wirkt straight, präzise und strukturiert mit feiner Gesteins- und Kräuterwürze. Es ist ein lebendiger, frischer Wein mit einer gelungenen Portion an Gerbstoff.