Clemens Krutzler

Mash-Up

, 750 ml

Austria,

9870001070

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Crispy Aubergine mit Harissa Joghurt, Granatapfel und Minze (vegetarisch)

Steak-Sandwich Chimichurri mit Röstzwiebeln

Focaccia mit Mortadella, Stracciatella Käse und eingelegten Peperoni und Pistazien

Tasting review

by Christina Hilker on 16.08.2026

Info zum Ausbau:

Co Fermentation von 50% Blaufränkisch und 50% Welschriesling.

Gereift im gebrauchten 500 Liter Holzfass

Farbe:

Sattes Sauerkirschrot.

Nase:

Ein Duft zum Eintauchen, saftige dunkle Kirschen, süße Brombeeren, viele mediterrane Kräuter und eine zarten Vanillenote die sich mit ätherischen Aromen von Orangenschale vermischt. Mit weiterem Sauerstoffkontakt treten Hagebutte und Feige hinzu.

Gaumen:

Perfekt schmeckt der 2024er Mash-Up aus dem Kühlschrank, das steht seiner ausladenden Frucht, seiner griffigen Textur und dem feinen und zurückhaltenden Gerbstoff perfekt zu Gesicht. Ein echter Spaßmacher und Trinkwein, bei dem sich die Flasche schneller leert als man zu schauen vermag. Kreative Speisen matchen hier zur Trinkfreude.