

 **Clemens Krutzler**

CK Rosé

 , 750 ml

 **Austria,**

 **9870001056**



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Wan-Tan-Suppe mit Ingwer, Koriander, Frühlingszwiebeln
und Garnelen (Meeresfrüchte)

Lachs mit Za'atar und Tahin (Fisch)

Gegrillte Zucchini mit Joghurtsauce und Safranbutter
(vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.10.2024

Information zum Wein

Rosé von 100 % Blaufränkisch aus einem 20-jährigem Weingarten in der Riede Ratschen mit sandigem, eisenhaltigem Tonboden. Zwei Stunden Maischestandzeit in der Presse. Der Saft läuft danach direkt in gebrauchte 500-Liter Fässer, vergärt dort und bleibt acht Monate im Fass auf der Vollhefe. Es gibt 1.500 Flaschen.

Farbe

tiefes Rosé, ähnlich einem Claret

Nase

Dieser *Rosé* wirkt schon in der Nase fest und griffig mit viel Sauerkirsche, Roter Johannisbeere, Johannisbeerstrüngen, etwas Gestein und Erde. Es ist ein kühler, ernsthafter Wein.

Gaumen

Dieses Kühle und Ernsthafte zeigt sich auch am Gaumen. Dort wirkt der *CK Rosé* straff und saftig, knackig, rotbeerig, leicht salzig, kernig und doch rund mit leichtem Schmelz. Das ist ein angenehm eigenständiger, Wein mit viel Frische und knackiger Säure.