

 **Clemens Krutzler**

CK Blaufränkisch

 , 750 ml

 **Austria,**

 **9870001058**



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kurz gebratene Jakobsmuschel mit Sauce Maltese

(Meeresfrüchte)

Steaks vom Hirsch mit Preiselbeeren (Wild)

Gemüse-Couscous (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.10.2024

Information zum Wein

100 % Blaufränkisch aus den Rieden Ratschen und Weinberg. Nach der Handlese und dem Entrappen (90%) sieben Tage auf der Maische im offenen Gärständer, nach der Pressung im Stahltank fertig vergoren; Ausbau 11 Monate im gebrauchten 500-Liter-Fass. Es gibt 1.300 Flaschen.

Farbe

Purpur, leicht transparent

Nase

Der *Blaufränkisch* duftet nach roten und dunklen Beeren mit einem Hauch von darüber liegender Säure. Zudem gibt es dezente Noten von Pfeffer, Gestein und Kräutern. Im Duft wirkt der Wein sehr jung, sehr frisch und kühl-saftig.

Gaumen

Auch am Gaumen wirkt der *CK Blaufränkisch* frisch mit einer ganz dezenten restlichen Gärkohlenensäure und zudem saftig. Es ist ein straffer, knackiger Wein mit viel Beerensaft, Kirsche und Sauerkirsche. Das wirkt alles leicht und süffig, sehr klar und säurebetont mit feinem Tannin, dazu sehr lebendig und leicht salzig. Ein schöner Wein!