



Clemens Krutzler

Blaufränkisch



2023, 750 ml



Österreich, Burgenland/Neusiedlersee



9870001066



Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse-Crostini mit Brombeer-Minz-Coulis

Gebratene Makrele mit Rhabarber-Chutney

Jause mit Rehschinken und Preiselbeeren



Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.09.2025

Der Blaufränkisch stammt aus den Rieden Ratschen, Weinberg und Reihburg in den Gemeinden Deutsch-Schützen und Eisenberg. Die Reben wachsen auf eisenhaltigen, sandigen Lehmböden sowie auf Schiefer. Die Lese erfolgte am 22. September 2023, verarbeitet wurden ganze Trauben und ganze Beeren. Nach fünf Tagen Maischestandzeit in offenen Gärbottichen wurde gepresst und die Gärung im Edelstahltank vollendet. Der biologische Säureabbau fand ebenfalls im Edelstahltank statt. Der Ausbau erfolgte über fünf Monate im Stahltank und anschließend neun Monate in gebrauchten 500-Liter-Holzfässern. Die Abfüllung ist für November 2024 geplant. Der Wein wird unfiltriert gefüllt.

Farbe:

Mittelkräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:

In der Nase wirkt der 2023 Blaufränkisch von Clemens Krutzler aufgeräumt und frisch. Die strahlend rote Frucht wirkt knackig kühl und taufrisch, darunter lungern schwarzer Pfeffer oder Rosa Beeren. Sein generell kühler Charakter prägt das Aromenspiel, das man getrost als hell umrissen bezeichnen kann. Blaufränkisch von seiner beschwingten Seite.

Mund:

Die Leichtigkeit und Unbeschwertheit der Nase setzt sich nahtlos am Gaumen fort. Mit dem Esprit eines Weißweines fließt dieser Blaufränkisch über den Gaumen, dass es nur so rauscht: Mit klarer roter Frucht ist er getragen vom frischen Säurenerv und der saftig-kühlen Frucht. Die feinen Gerbstoffe flankieren seinen rasanten Fluss. Saftig herber Schluck mit nur 11,5 % und gefährlich hoher Schlagzahl.