



Clemens Krutzler

Gemischter Satz



2024, 750 ml



Österreich, Burgenland/Neusiedlersee



9870001069



Grüner Veltliner, Pinot Blanc/Weißburgunder,

Welschriesling

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Orangen-Chicoree-Salat mit schwarzen Oliven und Feta (vegetarisch)

Zander mit Petersilienwurzel, Kapern, Zitronen-Verjus und
gerösteter Petersilie

Schweinebauch, Spitzkohl, Apfel, Senfsaat und Kümmel

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.08.2026

Info zum Wein:

Assemblage aus Weißburgunder, Grüner Veltliner, Welschriesling und Riesling 40 Jahre alte Reben, die in der Riede Hummergraben, auf eisenhaltigem Schieferboden stehen.

Info zum Ausbau:

Die Trauben sind gemeinsam gewachsen, wurden gemeinsam geerntet und ausgebaut über 11 Monate im 1000l Fass und 6 Monate in der Flasche.

Farbe:

Mittleres Goldgelb.

Nase:

Der 2024er Gemischter Satz von Clemens Krutzler zeigt sich im Duft intensiv, wir finden Aprikose, Apfel, Orangen Zesten und Mango. Mit etwas Sauerstoff gesellen sich Hefe und deutliche Röstnoten von Vanille, Milchkaffee und hellem Tabak hinzu. Ein wahrlich vielschichtiger Wein, der Tiefe und Lebendigkeit am Gaumen verheißt.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, findet man viel Frucht in Kombination mit Schmelz und den Röstnoten, die wir bereits wunderschön in der Nase wahrgenommen haben. Ein Wein, der mit seinem Gerbstoff und zarten herben Noten den Trinkfluss steigert, seine frische Säure ist ebenso präsent. Sehr guter Speisenbegleiter mit langem Nachhall.