

Clemens Krutzler

Rosé

 2024, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870001065

 Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Wassermelone mit Schafskäse, Minze und roten
Johannisbeeren

Gebratene Forellenfilets mit Rosé-Beurre-blanc auf Tabouleh

Gefenchelte Bratwurst vom Grill

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2025

Clemens Krutzler bringt frischen Wind in das traditionsreiche Familienweingut am Eisenberg. Mit Feingefühl für Stil und Terroir setzt er auf klare Herkunft und präzises Handwerk. Für seinen Rosé 2024 verarbeitet er Blaufränkisch aus der Ried Ratschen bei Deutsch Schützen – ein eisenhaltiger, sandig-lehmiger Boden, der dem Wein Grip und Würze verleiht. Die Trauben wurden am 6. September gelesen, nach kurzer Maischestandzeit in der Presse spontan im großen 1.000-Liter-Holzfass vergoren. Auch der biologische Säureabbau fand im Fass statt, anschließend lagerte der Wein acht Monate auf der Vollhefe.

Farbe:

Transparentes Kirschrot, strahlend und klar.

Nase:

Die Nase des 2024 Rosé Blaufränkisch von Clemens Krutzler duftet nach roter Johannisbeere und Sauerkirschen nebst floralen Noten nach Hibiskus und Malven. Eine Handvoll nasser Flusskiesel geben ihm eine kühle, steinige Note. Blitzsauber, funkeln und klar in der Nase.

Mund:

Im Antrunk ist der Rosé straff mit durchtrainiertem Körper und sehniger Statur. Die kernigen roten Früchte spiegeln sich am Gaumen, die feinen Gerbstoffe konturieren ihn adrett. Mit feinem Grip und zart salzigem Backbone ist dieser Rosé ein formidabler Erfrischer für Erwachsene – gradlinig und vorbehaltlos freudvoll.