

 **Clemens Krutzler**

# Rosé

 2023, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870001056

 Blaufränkisch/Lemberger



## Speiseempfehlungen

von 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)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 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.