



WEINGUT KRUTZLER

LOKALITA: Rakousko, Burgenland, Deutsch Schützen

ROZLOHA VINIC: 12 ha (97 % červená, 3 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 80.000 lahví

VÝNOSNOST: 35 až 58 hl/ha

PODLOŽÍ: hlinito-písčité s břidlicí a vysokým podílem železa

ODRŮDY: Welschriesling, Blaufränkisch, Merlot, Blauer Zweigelt, Cabernet Sauvignon

TOP VÍNO: Blaufränkisch Perwolf

TECHNOLOG: Reinhold Krutzler

KONTAKT: Nr. 250, A-7474 Deutsch Schützen

WEB: www.krutzler.at

Vína Reinholda Krutzlera (viz foto) jsme ochutnali na nádvoří Wein Akademie v Rustu. Okamžitě nás zaujala svou čistotou a nenapodobitelným zemitě-ovocným projevem daným minerálním podložím s velkým podílem železa. Osobní návštěva na vinařství, degustace starších ročníků a opakované degustace v Praze nás přesvědčily o správné volbě při zařazení do našeho portfolia.

Rodinné vinařství Krutzler má v Burgenlandu letitou tradici (od roku 1895). Jeho novodobá historie se začala psát roku 1966. Od té doby dochází k soustavnému vylepšování vinařských postupů a technologií, a tím i kvality vín. Přestože pěstují více odrůd, hlavní důraz je kladen na jednu. Je jí Frankovka modrá, která je vysázena na cca 84 % vinic. Od základní čisté a primárně ovocné, úžasné k samostatnému pití nebo jako doprovod do gastronomie, přes plnější barikovou Reservu, až po Perwolf, který každoročně dostává hodnocení okolo 95 bodů.

Aktuálně vede vinařství Reinhold Krutzler, který studoval vinařské postupy a nabíral zkušenosti nejen v Rakousku, ale též ve Francii, Itálii a Severní Africe. Otěže vinařství převzal po svém otci Hermannovi a ztělesňuje již pátou vinařskou generaci Krutzlerů v Burgenlandu.

Jejich filozofií je vyrábět vína na vinici, maximálně využívat terroir a výjimečné podloží, a vyrábět vína ovocná, vrcholně elegantní, plná, koncentrovaná, s dokonalou tanickou strukturou a delším archivačním potenciálem.



Červená vína

Blaufränkisch "Perwolff"

- Odrůda:** Blaufränkisch, v některých ročnících Cabernet Sauvignon (max. 10 %)
Vinice: Stáří keřů 34 až 50 let; jihovýchodní až jižní expozice; hlinitá s obsahem železa, břidlice
Vinifikace: Tradiční fermentace v otevřených nádobách na kvasinkách z vinice, lisování (po 18 až 40 dnech), malolaktická fermentace v sudech, zrání 19 měsíců v barikových a 500litrových dubových sudech.
Ocenění: Vinous Media: 2011 - **92**, 2010 - **92**

Blaufränkisch Reserve

- Odrůda:** Blaufränkisch
Vinice: Stáří keřů 25 až 42 let; jihovýchodní až jihozápadní expozice; hlinitá s obsahem železa, břidlice
Vinifikace: Tradiční fermentace v otevřených nádobách na kvasinkách z vinice, lisování (po 12 až 32 dnech), malolaktická fermentace ve velkých dubových sudech a nerezových tancích, zrání 17 měsíců v barikových a velkých dubových sudech.
Ocenění: Vinous Media: 2011 - **90**, 2010 - **91**

Eisenberg DAC Reserve

- Odrůda:** Blaufränkisch
Vinice: Stáří keřů 25 až 34 let; jihovýchodní až jižní expozice; hlinitá s obsahem železa, břidlice
Vinifikace: Tradiční fermentace v otevřených nádobách na kvasinkách z vinice, lisování (po 14 až 23 dnech), malolaktická fermentace ve velkých dubových sudech a nerezových tancích, zrání 18 měsíců v barikových a 500litrových dubových sudech.

Eisenberg DAC

- Odrůda:** Blaufränkisch
Vinice: Stáří keřů 20 až 25 let; jihovýchodní až jižní expozice; hlinitá, břidlice
Vinifikace: Fermentace v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, lisování (po 21 dnech), malolaktická fermentace rovněž v nerezových tancích, zrání 9 měsíců v 500litrových dubových sudech.

Blaufränkisch

- Odrůda:** Blaufränkisch
Vinice: Stáří keřů 4 až 24 let; jihovýchodní až jižní expozice; hlinitá s obsahem železa, břidlice
Vinifikace: Fermentace v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, lisování (po 9 až 13 dnech), malolaktická fermentace rovněž v nerezových tancích, zrání 7 měsíců ve velkých dubových sudech a nerezových tancích.

Merlot

- Odrůda:** Merlot
Vinice: Stáří keřů 18 let; jihovýchodní až jižní expozice; hlinitá s obsahem železa, břidlice
Vinifikace: Tradiční fermentace v otevřených nádobách na kvasinkách z vinice, lisování (po 29 dnech), malolaktická fermentace v barikových sudech, zrání 18 měsíců tamtéž.

Blauer Zweigelt

- Odrůda:** Blauer Zweigelt
Vinice: Stáří keřů 16 až 25 let; jihovýchodní až jižní expozice; hlinitá s obsahem železa, břidlice
Vinifikace: Fermentace v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, lisování (po 9 dnech), malolaktická fermentace rovněž v nerezových tancích, zrání 7 měsíců ve velkých dubových sudech.