



2020 Blaufränkisch Perwolff

Burgenland, Weingut Krutzler

Un vino rosso austriaco di punta

Descrizione del vino:

Il Perwolff è il Blaufränkisch di punta della tenuta e ha vinto numerosi premi nazionali e internazionali. Questa pepita assoluta prende il nome dall'antico nome di Deutsch-Schützen - con il nome di Perwolff, la località fu documentata per la prima volta nel 1221. Le uve, alcune delle quali provengono da vitigni di oltre 50 anni nelle migliori località di Eisenberg e Deutsch-Schützen, producono un Blaufränkisch potente con molta profondità e finezza del Burgenland meridionale.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con discreti riflessi violacei fino al disco. Le spezie delicate esaltano il complesso bouquet con note di more e ciliegie nere e un accenno di liquirizia. Corpo medio, ciliegie rosse, bei profumi di frutti di bosco, struttura elegante, tannini rotondi, bella persistenza, un piacevole compagno per i pasti con un potenziale di invecchiamento. di Peter Moser (Falstaff)

Abbinamenti:

Servite questo vino con filetto di maiale, costole di vitello, polpettone, gulasch, brasati o stufati. Si abbina perfettamente anche a faraone, anatre, pesci come il nasello o lo scorfano, ma anche a delicati formaggi a latte crudo.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Südburgenland
Produttore:	Weingut Krutzler
Valutazioni:	Falstaff 94–96/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Numero di articolo:	0624820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Blaufränkisch Perwolff

Burgenland
Weingut Krutzler

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 94–96/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.