KRUTZLER

SEIT 1895

DEUTSCH-SCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

Winzer

Text und Bilder: Weingut Krutzler

Weingut Krutzler

Deutsch-Schützen, Südburgenland, Österreich

„Der Name KRUTZLER steht für mich seit Jahrzehnten für Weine mit Charakter und Eigenständigkeit. Schon seit den späten 1980ern ist das Weingut auf der obersten Stufe der österreichischen Rotweinpyramide präsent — vielleicht auch weil die Weine zu den wenigen langlebigen Rotweinen in unserem Land gehören. Mehr kann man eigentlich von keinem Winzer verlangen.“ Franz Xaver Pichler, Weingut F.X. Pichler, Österreich

Das Weingut Krutzler war und ist der Vorreiter des Südburgenlandes, einer Region die vor rund 100 Jahren als „Eisenberg“ die wohl bekannteste Appellation Österreichs war und heute wieder unter diesem Namen reüssiert.

Bis heute fühlen sich die Krutzlers dem eigenständigen Weg verpflichtet, den sie bereits 1966 mit der Erzeugung von Qualitätsweinen eingeschlagen haben, als dies in Österreich noch die Ausnahme war.

Blaufränkisch ist heute die unumstritten wichtigste Rebsorte im Gebiet. Der Glaube an das Potenzial des Gebietes und des Blaufränkisch erlaubt der Familie Krutzler ohne Einschränkung den Leitspruch: **„We believed in it before the others did!“**

Geschichte

Eisenberg gehörte wie das gesamte Burgenland zum Königreich Ungarn und schließlich zur österreich-ungarischen Monarchie. Dadurch fand der Wein ein großes Absatzgebiet und wurde in das gesamte Reichsgebiet geliefert. Vorherrschend war damals Weißwein, vor allem die Sorte Furmint.

Nach der Reblauskatastrophe ab 1860 verwahrlosten viele Weingärten oder wurden gerodet.

Hauptrebsorte wurde der Welschriesling. Der Zusammenbruch der österreich-ungarischen Monarchie beraubte die verbliebenen Weinproduzenten der meisten ihrer Absatzmärkte.

1921 wurde Burgenland und die Region um den Eisenberg Teil der Republik Österreich.

Die Weine des Südburgenlandes wurden im 20. Jahrhundert hauptsächlich direkt über die Buschenschenken vertrieben. Gerade am Eisenberg ging das Geschäft sehr gut, was in den 1960er und 1970er-Jahren zu einem Qualitäts- und Preisverfall führte. Blaufränkisch galt damals als interessante Nebensorte.

Reinholds Großeltern Eduard und Anna Krutzler führten damals einen gemischten landwirtschaftlichen Betrieb, in welchem Wein nur für den Eigengebrauch angebaut wurde.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 4)

Text und Bilder: Weingut Krutzler

Winzer

Weingut Krutzler

Deutsch-Schützen, Südburgenland, Österreich

1966 begann Hermann Krutzler im bis dahin landwirtschaftlich geprägten Deutsch-Schützen damit, auf die hohe Qualität seiner im Nebenerwerb erzeugten Weine zu achten und diese in Bouteillen (0,75l-Flaschen) abzufüllen — damals keine Selbstverständlichkeit, sondern Ausdruck besonderer Güte. Weiters erkannte er das Potenzial des Blaufränkisch im Gebiet und setze auf ihn als Hauptsorte.

In den 1980er-Jahren erregten Krutzler-Weine in der aufkommenden Gourmet-Szene zunehmend Aufsehen. 1992 wurde der Betrieb auf reinen Weinbau umgestellt und Reinhold Krutzler übernahm die Hauptverantwortung für das Weingut. In dieser Zeit kreierte er gemeinsam mit seinem Vater Hermann und seinem Bruder Erich den Perwolff — einen der bekanntesten Rotweine Österreichs, der einer der Protagonisten des „Österreichischen Rotweinwunders“ wurde. Seither rücken das Südburgenland und der Eisenberg zunehmend in den Fokus der Weinliebhaber und vollziehen derzeit eine wahre Renaissance. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bezeugen weiterhin die Ausnahmestellung des Weingutes Krutzler.

Gegenwart

Der ausgebildete Kellermeister Reinhold Krutzler lernte im Weingut Willi Bründlmayer (Langenlois) und praktizierte in Frankreich, Italien und Südafrika. Gemeinsam mit seinem Vater und seinem Bruder Erich kreierte er mit dem Perwolff einen der maßgeblichen Rotweine Österreichs und leitet heute das Weingut.

Reinholds Ehefrau kümmert sich nicht nur um die Kinder Clemens und Lena, sondern steht ihrem Mann im Weingut in allen Belangen zur Seite.

Müsste man die Krutzler-Weine mit einem Satz beschreiben, so könnte dieser lauten: Vielschichtig und vielfältig einsetzbar.

Reinhold Krutzler: „Jeder unserer Weine zeichnet sich durch Eleganz, Geschmeidigkeit und besonders feine Mineralik aus. Wir versuchen, die einzigartige Textur, feine Frucht und jene Finesse, wie sie unsere Region hervorbringt, in jedem einzelnen Wein herauszuarbeiten. Das kräftige Tanningerüst unserer Top-Weine braucht auch in der Flasche noch Zeit, um sich mit den fruchtigen Aromen perfekt zu verbinden“. Von Reife spricht Reinhold Krutzler „ab fünf Jahren“.

Der Stil wurde im Lauf der Zeit nur behutsam angepasst, aber kaum verändert. Reinhold Krutzler: „Ich gewinne an Erfahrung, jedes Jahr wird von neuem begonnen. Wir legen heute viel mehr Wert auf Details: Laubarbeit, Erntezeitpunkt, sanfte Verarbeitung, etc.

Verarbeitung und Philosophie müssen den jeweiligen Gegebenheiten, sprich dem Standort, angepasst werden. Wir haben eine Verpflichtung unseren Kunden gegenüber: Der Name Krutzler muss Sicherheit bieten!“

Die Weine sollten eher kühl mit ca. 16 °C serviert werden. So kommt ihre Finesse besonders schön zur Geltung und dann bieten sie auch bei warmen Temperaturen vollen Genuss.

Reinhold Krutzler: „Wir essen ja heutzutage auch leichter, weniger fett, unsere Nahrung soll uns leistungsfähig machen, nicht müde. Daher sollten auch die Rotweine leichter trinkbar sein und nicht belasten. Das können wir hier besonders gut: Weine mit Struktur und Pikanz, nicht zu süss. Unsere Weine sind perfekte Speisenbegleiter, die nicht belasten!“

Besonders wichtig ist dem Winzer auch die Ehrlichkeit in seinem Tun: „Ich will, dass alles stimmig ist, ich will keine Märchen erzählen. Jeder, der zu uns kommt, kann alles überprüfen. Alles, was ich mit meinem Wein verkaufe, ist wahr. Daher möchte ich meine Freiheit haben, keinen Stempel aufgedrückt bekommen und mich nicht gesetzlich einschränken lassen. Wir sind nicht fremdbestimmt. Wir wissen, was wir tun! Wir machen Weine für Menschen, die zwischen ‚Gut‘ und ‚Sehr gut‘ unterscheiden können.“

Weingärten

Auf den 12 Hektar Rebfläche gibt es Anlagen, die bereits 40 bis 50 Jahre alt sind. Die Hälfte der Reben hat ein Alter von 25 bis 50 Jahren. Von diesen ältesten Weingärten werden die Trauben für die Blaufränkisch Perwolff und Reserve gewonnen.

Die Ertragsreduzierung war schon für Hermann Krutzler ein Schlüssel zu seinem Erfolg. Die Lese wird ausschließlich manuell von der Familie und erfahrenen Erntehelfern durchgeführt, um wirklich nur perfekt reife Trauben zu verarbeiten.

Die Lese beginnt für die Familie Krutzler eigentlich schon im Frühjahr, wenn die Weinstöcke austreiben und höchste Sorgfalt sowie schonende Bewirtschaftung gefragt sind. Gefühlvolles Ausdünnen und präzises Arbeiten sind sehr wichtig — die Hauptarbeit bis zur Reife leisten aber das südburgenländische Klima und die fein mineralischen Böden in Deutsch-Schützen und am Eisenberg ganz von selbst. Ein großer Wein entsteht aus dem Zusammenspiel vieler Details. Richtige Laubarbeit und die perfekte Wahl des Erntezeitpunktes stehen dabei im Mittelpunkt.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Text und Bilder: Weingut Krutzler

Winzer

KRUTZLER
SEIT 1895
DEUTSCH-SCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

Heute setzen die Krutzlers nicht mehr auf Einzellagen, sondern vielmehr auf das Zusammenspiel von bestem Traubenmaterial, konsequenter Weingartenarbeit und kontinuierlicher Stilistik, um die unterschiedlichen Charakteristiken von Eisenberg und Deutsch-Schützen zusammenzuführen.

Keller

„Der Keller ist der unspektakulärste Teil der Weinwerdung“ sagt Reinhold Krutzler. „Dort passiert nicht mehr viel. Die Weine liegen auf der Maische, zwischen zwei bis vier Wochen, werden schonend gepresst und vergären im traditionellen offenen oder im geschlossenen Gärständer. Wir lassen der Natur einfach ihren Lauf, die Technik wird nur im geringsten Maß eingesetzt“. Die Rotweine werden in Holzfässern ausgebaut, der Welschriesling in Stahltanks. Sie alle bekommen genügend Zeit, um ihre eigenständigen Charakter zu entwickeln.

Klima

Zum speziellen Charakter der südburgenländischen Weine trägt das Klima entscheidend bei.

Im Gegensatz zum restlichen Burgenland hat der Neusiedlersee hier keinen Einfluss, dafür mischt sich das pannonisch-kontinentale Klima mit dem illyrischen Klima von der Adria. Das heißt, dass die trockenen, warmen Luftmassen aus der ungarischen Tiefebene von feuchten Strömungen aus dem Mittelmeerraum abgemildert werden. Dieser Prozess sorgt für eine stetige Thermik und Luftbewegung in den Weingärten. Die Weingärten im Gebiet Eisenberg sind gegen Norden und Westen durch Höhenzüge geschützt und von Laub- und Nadelwäldern umgeben. All dies führt zu besonders kühlen Nächten und damit zu starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Aromen- und Säureausprägung in den Weinen wird so begünstigt.

Die Region

Das Südburgenland nennt sich selber auch „Die Weinidylle“ — ist es doch eine ruhige, beschauliche Region, weit weg von größeren Städten. Sanft wellige Hügel prägen die Gegenden mit Weinbau.

www.krutzler.at

Anzeige