

KRUTZLER

Alter Weingarten

2013

BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTEN

Blaufränkisch (82%), Zweigelt (18%)

LAGE/BODEN

Südost bis Süd/mineralischer mittelschwerer Lehmboden

ALTER DER REBEN

43 Jahre

LESE/ERTRAG

7. Oktober 2013 / 44 hl/ha

GÄRUNG

ohne Reinzuchtheften in geschlossenen Gärständen, Pressung nach 15 – 24 Tagen, biologischer Säureabbau im großen Holzfaß

LAGERUNG

18 Monate in 500l Fässern

ANALYSE

13,5 % Vol Alkohol; 5,6 g/l Säure; 1,1 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

Mai 2015

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2017 – 2023 / 17° C

SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, Wild



Eine Cuvée aus 82% Blaufränkisch und 18% Zweigelt, sehr alte Reben ergeben einen Charakterwein mit sehr guter Zukunft. Rote Beerenfrucht, zart mit Zwetschken unterlegt. Saftig, bleibt lange haften.

WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN 84
TELEFON: +43/3365/22 42, FAX: +43/3365/20013
WWW.KRUTZLER.AT
WEINGUT@KRUTZLER.AT