

KRUTZLER

Blaufränkisch

2016

DEUTSCHSCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE
Blaufränkisch

LAGE/BODEN
Südost bis Süd/mineralischer, eisenhaltiger Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN
4 – 21 Jahre

LESE/ERTRAG
27. – 29. September 2016 / 20 hl/ha

GÄRUNG
in geschlossenen Gärständen, Pressung nach
8 – 10 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank.

LAGERUNG
6 Monate in großen Holzfässern

ANALYSE
13,0 % Vol Alkohol; 5,9 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG
April 2017

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR
jetzt – 2022 / 16° C

SPEISEEMPFEHLUNG
dunkles Fleisch, Wild, Pilzgerichte

WEINGUT KRUTZLER
A-7474 DEUTSCHSCHÜTZEN, UNTERE HAUPTSTRASSE 6
TELEFON: +43/3365/22 42, FAX: +43/3365/20013
WWW.KRUTZLER.AT
WEINGUT@KRUTZLER.AT



Kräftiger, herzhafter Rotwein mit mineralischer Aromatik und feiner, dichter Frucht. Herzhafter Speisebegleiter.