

KRUTZLER
Eisenberg DAC
RESERVE
2014
BLAUFRÄNKISCH
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE

Blaufränkisch

LAGE/BODEN

Südost bis Süd/mineralischer Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN

18 – 25 Jahre

LESE/ERTRAG

6., 8. Oktober 2014 / 35 hl/ha

GÄRUNG

ohne Reinzuchthefen im traditionellen offenen bzw. geschlossenen Gärständern, Pressung nach 12 – 26 Tagen

LAGERUNG

17 Monate in 500l Fässern und Barriques

ANALYSE

13,0 % Vol Alkohol; 6,2 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

April 2016

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2017 – 2022 / 16–18° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Steaks, Pilzgerichte, Wild

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



Aus unseren Toplagen von alten Rebstöcken kommt dieser ausdrucksstarke, kräftig-würzige Charakterwein, mit großer Klasse.