

KRUTZLER

Eisenberg^{DAC}

SPÄTFÜLLUNG

BLAUFRÄNKISCH
BURGENLAND ÖSTERREICH

2016

REBSORTE

Blaufränkisch

LAGE/BODEN

Südost bis Süd/mineralischer Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN

20 - 25 Jahre

LESE/ERTRAG

3. Oktober 2016 / 49hl

GÄRUNG

ohne Reinzuchtheffen in offenen Gärständen, Pressung nach 12 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank

LAGERUNG

30 Monate im großen Holzfaß

ANALYSE

13,5 % Vol Alkohol; 6,1g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

Mai 2019

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

jetzt - 2022

SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, Wild, Pasta

WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN

UNTERE HAUPTSTRASSE 6

TELEFON: +43 3365/22 42, FAX: +43 3365/20013

WWW.KRUTZLER.AT · WEINGUT@KRUTZLER.AT



Dieser Wein wurde für 30 Monate im großen Eichenfaß gelagert. Reife Kräuterwürze feine gereifte Aromen nach Zwetschken, mineralischer Nachhall. Ein vielseitiger Speisebegleiter.