

KRUTZLER

Merlot

2014

DEUTSCH SCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE

Merlot

LAGE/BODEN

Südothang /mineralischer Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN

20 Jahre

LESE/ERTRAG

2. Oktober 2014 / 25 hl/ha

GÄRUNG

Ohne Reinzuchthefen in traditionellen offenen Gärständer, Pressung nach 14 Tagen

LAGERUNG

18 Monate im neuen Barrique

ANALYSE

13,5 % Vol Alkohol; 6,3 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

Mai 2016

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2017 – 2021 / 17° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Dunkles Fleisch, Wild, kräftige Saucen

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



Ein feiner – eleganter Rotwein, saftig präsent, sehr gute Tannine, langer Nachhall. Sehr guter Speisebegleiter.