

KRUTZLER

# Merlot

2015

DEUTSCHSCHÜTZEN  
BURGENLAND ÖSTERREICH

**REBSORTE**

Merlot

**LAGE/BODEN**

Südosthang / mineralischer Lehm bzw. Schiefer

**ALTER DER REBEN**

21 Jahre

**LESE/ERTRAG**

1. Oktober 2015 / 35 hl/ha

**GÄRUNG**

Ohne Reinzuchtheffen in traditionellen offenen Gärständer, Pressung nach 19 Tagen

**LAGERUNG**

18 Monate im neuen Barrique

**ANALYSE**

14,0 % Vol Alkohol; 6,1 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker

**ABFÜLLUNG**

Mai 2017

**TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR**

2019 – 2024 / 17°

**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, sehr gute Tannine, langer Nachhall. Sehr guter Speisebegleiter.