

KRUTZLER
Perwollf
BLAUFRÄNKISCH

2012
DEUTSCH SCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE

Blaufränkisch (100%)

LAGE/BODEN

Plateau, Südost bis Südwest/mineralischer, eisenhaltiger Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN

33 - 49 Jahre

LESE/ERTRAG

8., 9. Oktober 2012 / 35 hl/ha

GÄRUNG

ohne Reinzuchthefen im traditionellen offenen Gärständer, Pressung nach 18 - 39 Tagen, biologischer Säureabbau im Barrique

LAGERUNG

19 Monate Barriques und 500l Fässern

ANALYSE

14,0 % Vol Alkohol; 5,8 g/l Säure; 1,2 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

Juni 2014

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2017 - 2023 / 18° C

SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, Wild, würzige kräftige Saucen



Die besten Trauben des Top-Jahrganges 2012 ergeben einen komplexen, strukturierten Wein, mit viel Saft und Konzentration. Große Zukunft für einen großen Wein.

WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN 14
TELEFON: +43/3365/22 42, FAX: +43/3365/20013
WWW.KRUTZLER.AT

WEINGUT@KRUTZLER.AT