

KRUTZLER

Perwollf
BLAUFRÄNKISCH

2013

DEUTSCH SCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE

Blaufränkisch (100%)

LAGE/BODEN

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

ALTER DER REBEN

33 - 50 Jahre

LESE/ERTRAG

14., 15. Oktober 2013 / 35 hl/ha

GÄRUNG

ohne Reinzuchtheften im traditionellen offenen Gärständer, Pressung 12 – 34 Tagen, nach biologischer Säureabbau im Barrique

LAGERUNG

19 Monate in neuen Barriques und 500l Fässern

ANALYSE

13,5 % Vol Alkohol; 5,8 g/l Säure; 1,2 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

Juni 2015

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2018 – 2024 / 18° C

SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, Wild, würzige kräftige Saucen

WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN 84
TELEFON: +43/3365/22 42, FAX: +43/3365/20013
WWW.KRUTZLER.AT

WEINGUT@KRUTZLER.AT



Die besten Trauben des Jahrganges 2013 ergeben einen komplexen, strukturierten Wein, mit viel Saft und Konzentration. Große Zukunft für einen großen Wein.