

KRUTZLER

Perwollf

BLAUFRÄNKISCH

DEUTSCH-SCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

2017

REBSORTE

Blaufränkisch (100%)

LAGE/BODEN

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

ALTER DER REBEN

35 - 53 Jahre

LESE/ERTRAG

26. - 27. September 2017 / 40 hl/ha

GÄRUNG

ohne Reinzuchtheferen im traditionellen offenen Gärständer, Pressung 12 – 32 Tagen, biologischer Säureabbau im Barrique u. 500l Fässern

LAGERUNG

19 Monate in neuen Barriques und 500l Fässern

ANALYSE

13,5 % Vol Alkohol; 6,5 g/l Säure; 1,2 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

Juni 2019

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2021 – 2032 / 18° C

SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, Wild, würzige kräftige Saucen

WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN

UNTERE HAUPTSTRASSE 6

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

WWW.KRUTZLER.AT · WEINGUT@KRUTZLER.AT



Die besten Trauben des Top Jahrganges 2017 ergeben einen komplexen, strukturierten Wein, mit viel Saft und Konzentration. Super Zukunft.