



BLAUFRÄNKISCH

EISENBERG DAC

JAHRGANG 2023

REBSORTE Blaufränkisch

ALTER DER REBEN 20-25 Jahre

LAGE | BODEN Ried Reihburg und Ried Weinberg | eisenhaltige
Lehm- und Schieferböden

LESE 26. September 2023

GÄRUNG Im Stahltank vergoren, Pressung nach 8 Tagen,
biologischer Säureabbau im Stahltank

LAGERUNG 3 Monate im Stahltank, 9 Monate im großen
Holzfass

ANALYSE 12,5 % vol. Alkohol; 6,2 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG September 2024

TRINKREIFE 2024 -

TRINKTEMPERATUR 14 °C

SPEISEEMPFEHLUNG Pizza, Wild, Pasta, Thailändisch, dunkles Fleisch

BESCHREIBUNG Blaufränkisch aus dem Südburgenland, gewachsen in
den Dörfern Eisenberg und Deutsch Schützen



WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN, WINZERSTRASSE 68

T +43 664 1431983 | WEINGUT@KRUTZLER.AT

WWW.KRUTZLER.AT