

K RUTZLER

# 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	Imahltank 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](mailto:WEINGUT@KRUTZLER.AT)

[WWW.KRUTZLER.AT](http://WWW.KRUTZLER.AT)