



MASH-UP

CLEMENS KRUTZLER

JAHRGANG 2024

REBSORTE 50% Welschriesling | 50% Blaufränkisch

ALTER DER REBEN 30 Jahre

LAGE | BODEN Ried Ratschen | eisenhaltiger, sandiger Lehmboden

LESE 04. September 2024

GÄRUNG 24h auf der Maische, vergoren in gebrauchten 500L
Fässern, biologischer Säureabbau im Fass

LAGERUNG 8 Monate im großen Holzfass auf der Vollhefe

ABFÜLLUNG April 2025

TRINKREIFE 2025 -

TRINKTEMPERATUR 12 °C

SPEISEEMPFEHLUNG Pasta, Pizza, Gemüsegerichte

BESCHREIBUNG Welschriesling und Blaufränkisch aus dem
Südburgenland, gewachsen in Deutsch Schützen