

KRUTZLER

Alter Weingarten

2012

BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE

Blaufränkisch (80%), Zweigelt (20%)

LAGE/BODEN

Südost bis Süd/mineralischer mittelschwerer Lehmboden

ALTER DER REBEN

42 Jahre

LESE/ERTRAG

2. Oktober 2012 / 51 hl/ha

GÄRUNG

ohne Reinzuchthefen in geschlossenen Gärständen, Pressung nach 12 – 28 Tagen, biologischer Säureabbau im großen Holzfaß

LAGERUNG

18 Monate in 500l Fässern

ANALYSE

14,0 % Vol Alkohol; 5,3 g/l Säure; 1,3 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

Mai 2014

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2016 – 2022 / 18° C

SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, Wild, würzige Saucen



Eine Cuvée aus 80% Blaufränkisch und 20% Zweigelt, sehr alte Reben ergeben einen Charakterwein mit sehr guter Zukunft. Schwarze Beerenfrucht, zarte mit Zwetschken unterlegt. Saftig, extraktsüß, bleibt lange haften.

WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN 84

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

WWW.KRUTZLER.AT

WEINGUT@KRUTZLER.AT