

KRUTZLER

# Alter Weingarten

2014

BURGENLAND ÖSTERREICH

## REBSORTEN

Blaufränkisch (87%), Zweigelt (13%)

## LAGE/BODEN

Südst bis Süd/mineralischer mittelschwerer Lehm Boden

## ALTER DER REBEN

44 Jahre

## LESE/ERTRAG

10. Oktober 2014 / 32 hl/ha

## GÄRUNG

ohne Reinzuchthefer in geschlossenen Gärständen, Pressung nach 12 – 27 Tagen, biologischer Säureabbau im großen Holzfaß

## LAGERUNG

18 Monate in 500l Fässern

## ANALYSE

13,0 % Vol Alkohol; 6,3 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker

## ABFÜLLUNG

Mai 2016

## TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2018 – 2023 / 17° C

## SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, Wild

WEINGUT KRUTZLER  
A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN, UNTERE HAUPTSTRASSE 6  
TELEFON: +43/3365/22 42, FAX: +43/3365/20013  
WWW.KRUTZLER.AT  
WEINGUT@KRUTZLER.AT



Eine Cuvée aus 87% Blaufränkisch und 13% Zweigelt, sehr alte Reben ergeben einen Charakterwein mit sehr guter Zukunft. Rote Beerenfrucht, zart mit Zwetschken unterlegt. Saftig, bleibt lange haften.