

KRUTZLER

Blauer Zweigelt

2016

DEUTSCHSCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE
Blauer Zweigelt

LAGE/BODEN
Südost bis Süd/mineralischer Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN
19-28 Jahre

LESE/ERTRAG
29. September 2016 / 50 hl/ha

GÄRUNG
in geschlossenen Gärständen, Pressung nach
12 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank

LAGERUNG
12 Monate in großen Holzfässern

ANALYSE
13,0 % Vol Alkohol; 5,9 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG
November 2017

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR
jetzt - 2020 / 14-16° C

SPEISEEMPFEHLUNG
Pasta, Geflügel und dunkles Fleisch

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



Samtiger Rotwein mit feiner Kischfrucht.
Runder Abgang, ein feiner Speisebegleiter