

KRUTZLER

Blauer Zweigelt

2017

DEUTSCHSCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE
Blauer Zweigelt

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

ALTER DER REBEN
15-26 Jahre

LESE/ERTRAG
18. September 2017 / 55 hl/ha

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

LAGERUNG
6 Monate in großen Holzfässern

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

ABFÜLLUNG
März 2018

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

SPEISEEMPFEHLUNG
Pasta, Geflügel und dunkles Fleisch



Fruchtiger, samtiger Rotwein mit feiner Kirschfrucht.
Runder Abgang, ein feiner Speisebegleiter

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