

KRUTZLER

Blauer Zweigelt

DEUTSCH SCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

2018

REBSORTE

Blauer Zweigelt

LAGE/BODEN

Südost bis Süd/mineralischer Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN

18-28 Jahre

LESE/ERTRAG

17. September 2018 / 55 hl/ha

GÄRUNG

in geschlossenen Gärständen, Pressung nach
9Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank

LAGERUNG

6 Monate in großen Holzfässern

ANALYSE

12,5 % Vol Alkohol; 5,7 g/l Säure; 1,4 g/l Restzucke

ABFÜLLUNG

März 2019

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

jetzt - 2022 / 14-16° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Pasta, Geflügel und dunkles Fleisch

WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN

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