

KRUTZLER

Blaufränkisch

2015

DEUTSCH SCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE

Blaufränkisch

LAGE/BODEN

Südost bis Süd/mineralischer, eisenhaltiger Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN

4 – 20 Jahre

LESE/ERTRAG

29. – 30. September 2015 / 40 hl/ha

GÄRUNG

ohne Reinzuchtheffen in geschlossenen Gärständen, Pressung nach 10 – 12 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank.

LAGERUNG

6 Monate in großen Holzfässern

ANALYSE

13,0 % Vol Alkohol; 5,8 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

April 2016

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

jetzt – 2021 / 16° C

SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, Wild, Pilzgerichte

WEINGUT KRUTZLER

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



Kräftiger, herzhafter Rotwein mit mineralischer Aromatik und feiner, dichter Frucht. Herzhafter Speisebegleiter.