

KRUTZLER

# Blaufränkisch

2017

DEUTSCHSCHÜTZEN  
BURGENLAND ÖSTERREICH

## REBSORTE

Blaufränkisch

## LAGE/BODEN

Südost bis Süd/mineralischer, eisenhaltiger Lehm bzw. Schiefer

## ALTER DER REBEN

4 – 15 Jahre

## LESE/ERTRAG

20. – 22. September 2017 / 55 hl/ha

## GÄRUNG

in geschlossenen Gärständen, Pressung nach  
8 – 10 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank.

## LAGERUNG

6 Monate in großen Holzfässern

## ANALYSE

12,5 % Vol Alkohol; 5,9 g/l Säure; 1,3g/l Restzucker

## ABFÜLLUNG

April 2018

## 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.