

KRUTZLER
Eisenberg DAC

2013

BLAUFRÄNKISCH
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE

Blaufränkisch

LAGE/BODEN

Südost bis Süd/mineralischer Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN

18–22 Jahre

LESE/ERTRAG

9. Oktober 2013 / 51 hl/ha

GÄRUNG

ohne Reinzuchtheferen in geschlossenen Gärständen, Pressung nach 17 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank

LAGERUNG

9 Monate in gebrauchten 500l Fässern

ANALYSE

13,0 % Vol Alkohol; 5,6 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

September 2014

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2014–2019 / 16° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Pasta, Geflügel, Wild, dunkles Fleisch



Ein regionstypischer Blaufränkier. Feine Kräuterwürze, reife Zwetschken. Saftig, reife Kirschen, frisch, mineralischer Nachhall. Ein vielseitiger Speisebegleiter.

WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN 84
TELEFON: +43/3365/22 42, FAX: +43/3365/20013

WWW.KRUTZLER.AT
WEINGUT@KRUTZLER.AT