

KRUTZLER

# Eisenberg<sup>DAC</sup>

2014

BLAUFRÄNKISCH  
BURGENLAND ÖSTERREICH

**REBSORTE**

Blaufränkisch

**LAGE/BODEN**

Südost bis Süd/mineralischer Lehm bzw. Schiefer

**ALTER DER REBEN**

18 – 25 Jahre

**LESE/ERTRAG**

2. Oktober 2014 / 49 hl/ha

**GÄRUNG**

ohne Reinzuchthefen in geschlossenen Gärständen, Pressung nach 14 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 2015

**TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR**

2016 – 2019 / 16° C

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Pasta, Geflügel, Wild, dunkles Fleisch

**WEINGUT KRUTZLER**

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN 84

TELEFON: +43/3365/22 42, FAX: +43/3365/20013

WWW.KRUTZLER.AT

WEINGUT@KRUTZLER.AT



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