

KRUTZLER

Eisenberg^{DAC}

2015

BLAUFRÄNKISCH
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE

Blaufränkisch

LAGE/BODEN

Südost bis Süd/mineralischer Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN

20 – 25 Jahre

LESE/ERTRAG

1. Oktober 2015 / 40 hl/ha

GÄRUNG

ohne Reinzuchthefen in geschlossenen Gärständen, Pressung nach 21 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank

LAGERUNG

9 Monate in gebrauchten 500l Fässern

ANALYSE

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

ABFÜLLUNG

September 2016

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2017 – 2022 / 16° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Pasta, Geflügel, Wild, dunkles Fleisch

WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN, UNTERE HAUPTSTRASSE 6
TELEFON: +43/3365/22 42, FAX: +43/3365/20 013
WWW.KRUTZLER.AT
WEINGUT@KRUTZLER.AT



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