

KRUTZLER
Eisenberg DAC

2016

BLAUFRÄNKISCH
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE
Blaufränkisch

LAGE/BODEN
Südost bis Süd/mineralischer Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN
15 – 25 Jahre

LESE/ERTRAG
10. Oktober 2016 / 20 hl/ha

GÄRUNG
ohne Reinzuchthefen in offenen Gärständen, Pressung nach
10 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 2017

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR
2018 – 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 Blaufränker. Feine Kräuterwürze, saftig,
reife Kirschen, frisch, mineralischer Nachhall. Ein vielseitiger Speisebegleiter.