

KRUTZLER

Eisenberg DAC
SPÄTFÜLLUNG

2011

BLAUFRÄNKISCH
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE

Blaufränkisch

LAGE/BODEN

Südost bis Süd/mineralischer Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN

20 - 25 Jahre

LESE/ERTRAG

20 - 25 Jahre

GÄRUNG

ohne Reinzuchthefen in offenen Gärständen, Pressung nach 14 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank

LAGERUNG

6 Jahre im großen Holzfaß

ANALYSE

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

ABFÜLLUNG

September 2017

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

jetzt - 2020

SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, Wild, Pasta

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



Dieser Wein wurde für 6 Jahre im großen Eichenfaß gelagert. Reife Kräuterwürze feine gereifte Aromen nach Zwetschken, mineralischer Nachhall. Ein vielseitiger Speisebegleiter.