

KRUTZLER

Merlot

DEUTSCH-SCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

2017

REBSORTE

Merlot

LAGE/BODEN

Südosthang /mineralischer Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN

22 Jahre

LESE/ERTRAG

1. Oktober 2017 / 40 hl/ha

GÄRUNG

Ohne Reinzuchthefer in traditionellen offenen Gärständer, Pressung nach 22Tagen

LAGERUNG

17 Monate im neuen Barrique

ANALYSE

14,0 % Vol Alkohol; 6,5 g/l Säure; 1,2 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

April 2017

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2020 – 2029 / 17°

SPEISEEMPFEHLUNG

Dunkles Fleisch, Wild, kräftige Saucen

WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN
UNTERE HAUPTSTRASSE 6
TELEFON: +43 3365/22 42, FAX: +43 3365/20013
WWW.KRUTZLER.AT · WEINGUT@KRUTZLER.AT



Ein feiner – eleganter Rotwein, saftig, sehr gute Tannine, langer Nachhall. Sehr guter Speisebegleiter.