

KRUTZLER
Perwollf
BLAUFRÄNKISCH

2014

DEUTSCH SCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE

Blaufränkisch (100%)

LAGE/BODEN

Plateau, Südost bis Südwest/mineralischer, eisenhaltiger Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN

33 - 51 Jahre

LESE/ERTRAG

16. Oktober 2014 / 30 hl/ha

GÄRUNG

ohne Reinzuchthefen im traditionellen offenen Gärständer, Pressung
10 – 30 Tagen, biologischer Säureabbau im Barrique

LAGERUNG

19 Monate in neuen Barriques und 500l Fässern

ANALYSE

13,5 % Vol Alkohol; 6,4 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

Juni 2016

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2019 – 2022 / 18° C

SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, Wild, würzige kräftige Saucen

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



Die besten Trauben des Jahrganges 2014 ergeben einen komplexen, strukturierten Wein, mit viel Saft und Konzentration. Gute Zukunft.