

KRUTZLER
Perwollf
BLAUFRÄNKISCH

2015

DEUTSCHSCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

REBSORTE

Blaufränkisch (100%)

LAGE/BODEN

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

ALTER DER REBEN

34 - 52 Jahre

LESE/ERTRAG

29. September 2015 / 35 hl/ha

GÄRUNG

ohne Reinzuchthefen im traditionellen offenen Gärständer, Pressung 14 – 39 Tagen, biologischer Säureabbau im Barrique u. 500l Fässern

LAGERUNG

19 Monate in neuen Barriques und 500l Fässern

ANALYSE

14,0 % Vol Alkohol; 6,0 g/l Säure; 1,3 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

Juni 2017

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2020 – 2029 / 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 Top Jahrganges 2015 ergeben einen komplexen, strukturierten Wein, mit viel Saft und Konzentration. Super Zukunft.