

KRUTZLER

Blauer Zweigelt

JAHRGANG	2022
REBSORTE	Zweigelt
ALTER DER REBEN	20 bis 31 Jahre
LAGE / BODEN	Südost bis Süd / Mineralischer Lehm bzw. Schiefer
LESE / ERTRAG	19. September 2022 / 56 hl/ha
GÄRUNG	In geschlossenen Gärständen, Pressung nach 6 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank
LAGERUNG	6 Monate in großen Holzfässern
ANALYSE	13,0 % Vol. Alkohol; 6,2 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker
ABFÜLLUNG	März 2022
TRINKREIFE	Ab 2023
TRINKTEMPERATUR	14 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	Pasta, Geflügel und rotes Fleisch
BESCHREIBUNG	Samtiger Rotwein mit feiner Kirschfrucht. Runder eleganter Abgang, lebendige Säurestruktur, ein ausgezeichnete Speisebegleiter.



WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN . UNTERE HAUPTSTRASSE 6
T +43 3365 21 868 . WEINGUT@KRUTZLER.AT WWW.KRUTZLER.AT