

KRUTZLER

Eisenberg DAC
RESERVE

JAHRGANG	2021
REBSORTE	Blaufränkisch
ALTER DER REBEN	22 bis 36 Jahre
LAGE / BODEN	Südost bis Süd / Mineralischer Lehm bzw. Schiefer
LESE / ERTRAG	28., 30. September 2021 / 45 hl/ha
GÄRUNG	Ohne Reinzuchthefen in traditionellen offenen bzw. geschlossenen Gärständen, Pressung nach 10 bis 24 Tagen
LAGERUNG	18 Monate in gebrauchten 225L und 500L Fässern
ANALYSE	13,5 % Vol. Alkohol; 6,4 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker
ABFÜLLUNG	Mai 2023
TRINKREIFE	2025 – 2035
TRINKTEMPERATUR	14 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	Rindfleisch, Pilzgerichte, Wild
BESCHREIBUNG	Aus unseren Toplagen von alten Rebstöcken kommt dieser ausdrucksstarke, kräftig-würzige Charakterwein, mit großer Klasse.



WEINGUT KRUTZLER

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