KRUTZLER

GEMISCHTER SATZ

ALTE REBEN

JAHRGANG	2021
REBSORTE	Pinot Blanc, Riesling, Grüner Veltliner, Chardonnay
ALTER DER REBEN	36 Jahre
LAGE / BODEN	Osthang / Mineralischer, eisenhaltiger Lehm bzw. Schiefer
LESE / ERTRAG	21. September 2021 / 53 hl/ha
GÄRUNG	10 Tage in 225L und 600L Eichenholzfässern
LAGERUNG	11 Monat in 225L und 600L Eichenholzfässern auf der Vollhefe
ANALYSE	13,0 % Vol. Alkohol; 7,1 g/l Säure; 4,0 g/l Restzucker
ABFÜLLUNG	November 2021
TRINKREIFE	2023 - 2030
TRINKTEMPERATUR	12 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	Fisch, helles Fleisch und milde Käsesorten
BESCHREIBUNG	Helles Grüngelb. Einladendes Bukett. Komplex, engmaschig, finessenreicher Säurebogen, feiner mineralischer Nachhall, sehr gute Länge.

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