

KRUTZLER

Merlot

JAHRGANG	2021
REBSORTE	Merlot
ALTER DER REBEN	20 - 35 Jahre
LAGE / BODEN	Südosthang / Mineralischer Lehm bzw. Schiefer
LESE / ERTRAG	29. September 2021 / 38 hl/ha
GÄRUNG	Ohne Reinzuchthefen in traditionellen offenen Gärständern, Pressung nach 12 -22 Tagen
LAGERUNG	17 Monate in 225L Eichenholzfässern
ANALYSE	14,0 % Vol. Alkohol; 6,4 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker
ABFÜLLUNG	Mai 2023
TRINKREIFE	2025 – 2035
TRINKTEMPERATUR	15 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	Rotes Fleisch, Wild, würzige Saucen
BESCHREIBUNG	Ein feiner – eleganter Rotwein, saftig, samtige Tannine, langer Nachhall. Sehr guter Speisebegleiter.



WEINGUT KRUTZLER

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