

K R U T Z L E R

# BLAUFRÄNKISCH

SÜDBURGENLAND

JAHRGANG	2023
REBSORTE	Blaufränkisch
ALTER DER REBEN	10-20 Jahre
LAGE   BODEN	Ried Bründlgfangen   eisenhaltiger mittelschwerer Lehmboden
LESE   ERTRAG	25. September 2023   44 hl/ha
GÄRUNG	Imahltank vergoren, Pressung nach 8 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank
LAGERUNG	8 Monate im Stahltank
ANALYSE	12,5 % Vol. Alkohol; 6,1 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker
ABFÜLLUNG	Mai 2024
TRINKREIFE	2024 – 2030
TRINKTEMPERATUR	15 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	Dunkles Fleisch, Wild, Pasta
BESCHREIBUNG	Ein Blaufränkisch aus dem Südburgenland zeichnet sich durch seine Komplexität, Tiefe und das typische Terroir der Region, das den Wein eine einzigartige Charakteristik verleiht, aus.



**WEINGUT KRUTZLER**

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN, UNTERE HAUPTSTRASSE 6  
T +43 3365 21 868 | [WEINGUT@KRUTZLER.AT](mailto:WEINGUT@KRUTZLER.AT)  
[WWW.KRUTZLER.AT](http://WWW.KRUTZLER.AT)