



# BLAUFRÄNKISCH

CLEMENS KRUTZLER

<b>JAHRGANG</b>	2022
<b>REBSORTE</b>	100 % Blaufränkisch
<b>FLASCHENANZAHL</b>	1.300
<b>ORT</b>	Deutsch Schützen
<b>ALTER DER REBEN</b>	15 bzw. 5 Jahre
<b>RIEDE</b>	Ratschen/Weinberg
<b>BODEN</b>	sandiger, eisenhaltiger Lehmboden/ schwerer eisenhaltiger Lehmboden
<b>AUSRICHTUNG</b>	Osten/Westen
<b>LESE</b>	13. September 2022
<b>VERGÄRUNG</b>	7 Tage auf der Maische im offenen Gärständer mit 10 % ganzen Trauben und 15 % direkt gepresstem Most. Nach der Pressung imahltank fertig vergoren.
<b>AUSBAU</b>	4 Monate imahltank auf der Vollhefe, danach 11 Monate im gebrauchten 500-Liter-Fass
<b>ABFÜLLUNG</b>	September 2023