

K R U T Z L E R



BLAUFRÄNKISCH

BURGENLAND

JAHRGANG 2024

REBSORTE Blaufränkisch

ALTER DER REBEN 10-20 Jahre

LAGE | BODEN Ried Bründlgfangen | eisenhaltiger Lehmboden

LESE 10. September 2024

GÄRUNG Im Stahltank vergoren, Pressung nach 8 Tagen,
biologischer Säureabbau im Stahltank

LAGERUNG 8 Monate im Stahltank

ANALYSE 12,5 % vol. Alkohol; 6,2 g/l Säure; 1,1 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG Mai 2025

TRINKREIFE 2025 -

TRINKTEMPERATUR 14 °C

SPEISEEMPFEHLUNG Dunkles Fleisch, Wild, Pasta, Indisch

BESCHREIBUNG Blaufränkisch aus dem Südburgenland, gewachsen in
Deutsch Schützen



WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN, WINZERSTRASSE 68

T +43 664 1431983 | WEINGUT@KRUTZLER.AT

WWW.KRUTZLER.AT