

K R U T Z L E R

# EISENREICH

BLAUFRÄNKISCH

JAHRGANG	2023
REBSORTE	Blaufränkisch
ALTER DER REBEN	10-20 Jahre
LAGE   BODEN	Ried Weinberg und Reihburg   eisenhaltiger Lehmboden und Schiefer
LESE	25. September 2023
GÄRUNG	Im Stahltank vergoren, Pressung nach 7 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank
LAGERUNG	8 Monate im Stahltank, 12 Monate im großen Holzfass
ANALYSE	12,5 % vol. Alkohol; 5,9 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker
ABFÜLLUNG	Mai 2025
TRINKREIFE	2025 -
TRINKTEMPERATUR	14 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	Dunkles Fleisch, Pilzgerichte, Pasta
BESCHREIBUNG	Vom Eisenberg, eine der eisenreichsten Landstriche Österreichs, stammt dieser elegante, mineralische Blaufränkisch mit würzigem, langem Abgang. Das dichte, charakterstarke Beerenaroma lädt zum Philosophieren ein!



**WEINGUT KRUTZLER**

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN, WINZERSTRASSE 68

T +43 664 1431983 | WEINGUT@KRUTZLER.AT

WWW.KRUTZLER.AT