

KRUTZLER

DEUTSCH SCHÜTZEN

BLAUFRÄNKISCH

JAHRGANG 2022

REBSORTE Blaufränkisch

ALTER DER REBEN 35-45 Jahre

LAGE | BODEN Ried Weinberg und Ratschen | eisenhaltiger sandiger
Lehmboden

LESE 22. September 2022

GÄRUNG In offenen Gärständen, Pressung nach 12 Tagen,
biologischer Säureabbau im Holzfass

LAGERUNG 18 Monate im großen Holzfass

ANALYSE 13,5 % vol. Alkohol; 6,1 g/l Säure; 1,1 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG Mai 2024

TRINKREIFE 2025 -

TRINKTEMPERATUR 14 °C

SPEISEEMPFEHLUNG Dunkles Fleisch, Pilzgerichte, Wild, Pasta

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