

K R U T Z L E R

EISENBERG

BLAUFRÄNKISCH

JAHRGANG	2022
REBSORTE	Blaufränkisch
ALTER DER REBEN	35-45 Jahre
LAGE BODEN	Ried Reihburg, Hummergraben und Fasching eisenhaltige Schieferböden
LESE	21. September 2022
GÄRUNG	In offenen Gärständen, Pressung nach 12 Tagen, biologischer Säureabbau im Holzfass
LAGERUNG	25 Monate im großen Holzfass
ANALYSE	13,5 % vol. Alkohol; 6,1 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker
ABFÜLLUNG	Jänner 2025
TRINKREIFE	2025 -
TRINKTEMPERATUR	14 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	Dunkles Fleisch, Pilzgerichte, Wild, Pasta
BESCHREIBUNG	Blaufränkisch aus dem Südburgenland, gewachsen in Eisenberg



WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN, WINZERSTRASSE 68

T +43 664 1431983 | WEINGUT@KRUTZLER.AT

WWW.KRUTZLER.AT