



KRUTZLER
BLAUFRÄNKISCH

LATE RELEASE

JAHRGANG 2022

REBSORTE Blaufränkisch

ALTER DER REBEN 20-25 Jahre

LAGE | BODEN Ried Reihburg und Ried Weinberg | eisenhaltige
Lehm- und Schieferböden

LESE 22. September 2022

GÄRUNG Im Stahltank vergoren, Pressung nach 10 Tagen,
biologischer Säureabbau im Stahltank

LAGERUNG 3 Monate im Stahltank, 3 Jahre im großen Holzfass

ANALYSE 13,5 % vol. Alkohol; 6,5 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG April 2026

TRINKREIFE 2026 -

TRINKTEMPERATUR 14 °C

SPEISEEMPFEHLUNG Pizza, Wild, Pasta, dunkles Fleisch

BESCHREIBUNG Blaufränkisch aus dem Südburgenland, gewachsen in
den Dörfern Eisenberg und Deutsch Schützen

WEINGUT KRUTZLER

A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN, WINZERSTRASSE 68

T +43 664 1431983 | WEINGUT@KRUTZLER.AT

WWW.KRUTZLER.AT