

K R U T Z L E R



BLAUFRÄNKISCH

EISENBERG DAC

JAHRGANG	2024
REBSORTE	Blaufränkisch
ALTER DER REBEN	20-25 Jahre
LAGE BODEN	Ried Reihburg und Ried Weinberg eisenhaltige Lehm- und Schieferböden
LESE	26. September 2023
GÄRUNG	Im Stahltank vergoren, Pressung nach 8 Tagen, biologischer Säureabbau im Stahltank
LAGERUNG	3 Monate im Stahltank, 9 Monate im großen Holzfass
ANALYSE	12,5 % vol. Alkohol; 6,0 g/l Säure; 1,0 g/l Restzucker
ABFÜLLUNG	September 2025
TRINKREIFE	2026 -
TRINKTEMPERATUR	14 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	Pizza, Wild, Pasta, Thailändisch, 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