



MASH-UP

CLEMENS KRUTZLER

JAHRGANG	2025
REBSORTE	50% Welschriesling 50% Blaufränkisch
ALTER DER REBEN	30 Jahre
LAGE BODEN	Ried Ratschen eisenhaltiger, sandiger Lehmboden
LESE	09. September 2025
GÄRUNG	24h auf der Maische, vergoren in gebrauchten 500L Fässern, biologischer Säureabbau im Fass
LAGERUNG	8 Monate im großen Holzfass auf der Vollhefe
ABFÜLLUNG	April 2026
TRINKREIFE	2026 -
TRINKTEMPERATUR	12 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	Pasta, Pizza, Gemüsegerichte
BESCHREIBUNG	Welschriesling und Blaufränkisch aus dem Südburgenland, gewachsen in Deutsch Schützen