

KRUTZLER
Perwollf
BLAUFRÄNKISCH

2011
DEUTSCH-SCHÜTZEN

REBSORTE(N)

Blaufränkisch (98%), Cabernet Sauvignon (2%)

LAGE/BODEN

Plateau, Südost bis Südwest/mineralischer, eisenhaltiger Lehm bzw. Schiefer

ALTER DER REBEN

Blaufränkisch: 32 - 48 Jahre, Cabernet Sauvignon: 26 Jahre

LESE/ERTRAG

6., 7. Oktober 2011 / 30 hl/ha

GÄRUNG

ohne Reinzuchthefen im traditionellen offenen Gärständer, Pressung nach 14 – 38 Tagen, biologischer Säureabbau im Barrique

LAGERUNG

19 Monate Barriques und 500l Fässern

ANALYSE

14,0 % Vol Alkohol; 6,3 g/l Säure; 1,5 g/l Restzucker

ABFÜLLUNG

Juni 2013

TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2016 – 2022 / 18° C

SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, Wild, würzige kräftige Saucen

WEINGUT KRUTZLER
A-7474 DEUTSCH-SCHÜTZEN 89
TELEFON: +43333652242 FAX: +433336520013
WWW.KRUTZLER.AT
WEINGUT@KRUTZLER.AT



Die besten Trauben des Top-Jahrganges 2011 ergeben einen komplexen, strukturierten Wein, mit viel Saft und Konzentration. Große Zukunft für einen großen Wein.