



Krutzler & Herget

Blaufränkisch R. 2011

KELLERDATEN:

Sorten:	97 % Blaufränkisch, 3 % Merlot
Jahrgang:	2011
Alkohol:	14,2 Vol%
Säure:	6,3 g/l
Restzucker:	1,2 g/l
Prüfnummer:	E 7555 / 13
Lese:	Am 4.10.2011 wurden die vollreifen Trauben von Blaufränkisch und Merlot zusammen von Hand gelesen und danach auch gemeinsam mittels traditioneller, offener Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen des Tresterhutes, Mazeration und einer Maischestandszeit von 30 Tagen vinifiziert.
Vinifikation:	
Ausbau:	18 Monate in 100 % neuen französischen 225 l-Eichenfässern von leichtem bis mittlerem Toasting.
Füllung:	ungeschönt und unfiltriert ausschließlich in Großflaschen.

WEINGARTENDATEN:

Lage:	Reihburg (am Eisenberg, Eisenberg a. d. Pinka, Südburgenland)
Hangneigung:	Westsüdwest
Höhenlage:	310 m
Boden:	In den oberen Schichten schwerer, tiefgründiger, stark eisenhaltiger Lehm, darunter Grünschiefer.
Rebalter zur Lesezeit:	12 Jahre zum Zeitpunkt der Lese
Pflanzjahr:	1999

WEIN & SENSORIK

Weinbeschreibung:	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase frische Brombeeraromen mit noblen Edelholzanklängen, zart tabakig. Eleganter, saftiger Körper; am Gaumen reife Herzkirschen, gut eingebundenes Tannin, mineralisch langer Abgang. Braucht noch einige Jahre Flaschenreife, um sein ganzes Potential auszuspielen. Für ein langes Weinleben bestimmt.
Servierempfehlung:	ca. 16 – 18° C, bitte dekantieren! (ungefiltriert und ungeschönt)
Optimale Trinkreife:	2020 – 2031