



Krutzler & Herget

Blaufränkisch R. 2012

KELLERDATEN:

Sorten:	97 % Blaufränkisch, 3 % Merlot
Jahrgang:	2012
Alkohol:	14,3 Vol%
Säure:	5,6 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Prüfnummer:	E 6006 /14
Lese:	Am 9.10.2012 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:	Westsudwest
Höhenlage:	310 m
Boden:	In den oberen Schichten schwerer, tiefgründiger, stark eisenhaltiger Lehm, darunter Grünschiefer.
Rebalter zur Lesezeit:	13 Jahre zum Zeitpunkt der Lese
Pflanzjahr:	1999

WEIN & SENSORIK

Weinbeschreibung:	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase dunkle Pflaumen und Cassis mit noblen Edelholzanklängen, Mokka und Tabak. Eleganter, saftiger Körper; am Gaumen gut eingebundenes, aber noch forderndes Tannin, mineralisch langer Abgang. Braucht noch einige Jahre Flaschenreife, um sein ganzes Potential auszuspielen.
Servierempfehlung:	ca. 16 – 18° C, bitte dekantieren! (ungefiltert und ungeschönt)
Optimale Trinkreife:	2020 – 2031
Bewertung:	18 / 20 René Gabriel