



WEINGUT
HANS IGLER
A-7301 DEUTSCHKREUTZ



Wein- informationen

WISSENSWERTES
DIREKT VON DEN
KELLERMEISTERN



Ab Ericio 2009

STAATLICHE PRÜFNUMMER:

N 6353/11

GESAMTALKOHOL:

alc. 14,0 %vol.

WEINSÄURE:

5,8 ‰

RESTZUCKER:

1,0 g

KMW:

21,5 °

REBSORTEN:

Blaufränkisch 40%

Merlot 30%

Zweigelt 30%

ALTER DER REBSTÖCKE:

15–40 Jahre

RIEDE:

Altes Weingebirge, Strassweingarten

ERTRAG JE HEKTAR:

20 hl

GÄRUNG:

geschlossen imahltank bei
ca. 30 °C kontrolliert, Maische-
standzeit ca. 14 Tage, anschließend
biologischer Säureabbau

AUSBAU:

20 Monate in neuen
Barriquefässern



*„Dunkles Rubingranat, schwarzer Kern, violette
Reflexe. Mit feiner Edelmholzwürze unterlegte
dunkle Beerenfrucht, zarte Lakritze, Zwetschken,
Nougatanklänge, tabakige Nuancen, facettenrei-
ches Bukett, komplex, engmaschig, straffe Textur,
schwarze Beeren im Abgang, sehr anhaltend,
feines Brombeerkonfit im Rückgeschmack, gute
Zukunft.“*

(FALSTAFFGUIDE 2011)

Waltraud Clemens Wolfgang Reisner-Igler

Waltraud, Clemens und Wolfgang Reisner-Igler

WEINGUT HANS IGLER

LANGEGASSE 49

A-7301 DEUTSCHKREUTZ

T: +43 (0) 2613 / 80 365

F: +43 (0) 2613 / 80 365-7

E: INFO@WEINGUT-IGLER.AT

WWW.WEINGUT-IGLER.AT

