

# KRUG

GUMPOLDSKIRCHEN  
1746

## KRUG PRIVAT Rot 2017

Das Meisterstück des Hauses, das nur in den besten Jahren entsteht

**REBSORTE:** Cabernet Sauvignon

**REGION:** Thermenregion, Gumpoldskirchen

**LAGE:** Die 35-jährigen Rebstöcke wachsen am Hang Fuß des Anningers am Übergang zur Ebene auf erdig, sandigem Mischboden.

### WEINBESCHREIBUNG

Ungemeine Fruchtfülle mit saftigen Johannisbeeren, enormem Extrakt und seidigen Tanninen. Sehr lang im Abgang, großes Alterungspotenzial

### ANALYSE

**Alkoholgehalt:** 14,5 % vol.

**Säure:** 5 g/l

**Rest Süße:** 1 g/l

**VINIFIKATION:** 36 Monate in neuen Barrique Fässern ausgebaut und lagert weitere sechs bis zwölf Monate auf der Flasche bis diese in den Verkauf kommt.

**SERVIERVORSCHLAG:** 16° C

Passt ausgezeichnet zu Steak und Lamm.

### EAN Codes

Flasche 9007644000398

6er Karton 9007644000404



**KRUG Gumpoldskirchen GmbH**  
Kirchenplatz 1, 2352 Gumpoldskirchen  
Telefon: +43 (0) 2252 622 47  
office@krug.at | www.krug.at

IBAN: AT 29 3219 5000 0008 0648  
BIC: RNLNAT33  
ATU 19141300

**ALTES ZECHHAUS**  
Mo-Mi & Fr 17:00 – 23:00  
Donnerstag Ruhetag  
Sa 11:00 – 23:00  
So 11:00 – 21:00  
Reservierung unter  
+ 43 (0) 2252 622 47  
office@krug.at