



# *Perwollf trifft Bregenzerwälder Käsezauber*

**Starwinzer Reinhold Krutzler und Affineur Caspar Greber laden ein:  
Samstag, 23. November 2013, 19 Uhr im Weingut Krutzler**

Gereifte Weine aus verschiedenen Jahrgängen, wie der legendäre Blaufränkisch Perwollf, die Blaufränkisch Reserve und der Merlot.

Typische Bregenzerwälder Käsesorten natur und ganz heiss.

Furore Hochalpenkäse Jahrgangsreserven, Fruchtsenfsossen und Sigschokolade.

**Preis: 39 Euro, Anmeldung: [weingut@krutzler.at](mailto:weingut@krutzler.at), T +43 664 1431983 (Begrenzte Teilnehmerzahl)**

**WEINGUT KRUTZLER**

7474 Deutsch Schützen 84 | [weingut@krutzler.at](mailto:weingut@krutzler.at) | [www.krutzler.at](http://www.krutzler.at)

KRUTZLER

  
KXSECASPAR