

WACHTER W I E S L E R



Alte Reben
EISENBERG
2014

Sorte: Blaufränkisch –
Eisenberg DAC Reserve

Alter der Rebstöcke: 45 – 60 Jahre

Alkohol: 13 %Vol

Restzucker: 1,0 g/L

Säure: 6,2 g/L

Herkunft: Auf Grünschieferboden mit hohem Eisengehalt stehen diese bis zu 60 Jahre alten Blaufränkisch-Reben in den Rieden Hummergraben, Saybritz, Zudelgraben, Fasching und Reihburg.

Ernte: Zweite Oktoberwoche, nach strenger Handselektion im Weingarten.

Gärung / Ausbau: Spontan vergoren in 500 L Fässern, Pressung nach 30 Tagen, biologischer Säureabbau, sowie 22 Monate in 1500 Liter Fässern.

Charakter: Die kleinen und lockerbeerigen Trauben verarbeiten wir extrem schonend, um die Finesse und Zartheit im Wein zu erhalten. Feine Tannine, eine fokussierte Fruchtnote und eine erfrischende Säurestruktur sind uns wichtig.

Trinkreife: 2017 bis 2027+

Speiseempfehlung: Lamm, Rind, Wild.