

WACHTER W I E S L E R



Béla-Jóska

Eisenberg DAC

2015

Sorte: 100 % Blaufränkisch

Herkunft und Boden: 65 % Deutsch-Schützen – eisenhaltiger Lehm
35% Eisenberg – Grünschiefer

Alter der Rebstöcke: 15 – 40 Jahre

Ernte: Letzte Septemberwoche, erste Oktoberwoche -
Handlese - nur absolut reife und gesunde Trauben
werden geerntet.

Gärung / Ausbau: In Gärständen bei maximal 29°C,
Pressung nach 14-18 Tagen,
anschließend biologischer Säureabbau teilweise im
Holz, teilweise im Tank.
Lagerung in traditionellen, großen
Holzfässern (1000-3000L) für 17 Monate.

Alkohol: 13 % vol

Säure: 5,9 g/l

Charakter: Mit den Vornamen der Großväter
Béla Wachter und Jóska Wiesler bezeichnen
wir einen Blaufränkisch, der ebenso
unverwechselbar mit der Region verbunden
ist, wie seine Namensgeber.
Typisch erdig-mineralische Würze,
ein Hauch von weißem Pfeffer, unterlegt mit
einer Fülle von dunklen Beeren.

Trinkreife: 2017 bis 2024

Speiseempfehlung: Als universeller Speisebegleiter erfreut
dieser Wein das Herz jeden Genießers.