

# WACHTER W I E S L E R



*Alte Reben*  
**EISENBERG**  
**2015**

**Sorte:** Blaufränkisch –  
Eisenberg DAC Reserve

**Alter der Rebstöcke:** 50 – 75  
Jahre

**Alkohol:** 13,5 %Vol

**Restzucker:** 1,0 g/L

**Säure:** 6,2 g/L

**Herkunft:** Auf Grünschieferboden mit hohem Eisengehalt stehen diese bis zu 75 Jahre alten Blaufränkisch-Reben in den Rieden Saybritz (70%), Reihburg, Hummergraben und Fasching

**Ernte:** Zweite Oktoberwoche, nach strenger Handselektion im Weingarten – natürlich Handlese

**Gärung / Ausbau:** Spontan vergoren im Bottich, Pressung nach 28 Tagen, biologischer Säureabbau, sowie 24 Monate Lagerung in 1500 Liter Fässern.

**Charakter:** Die kleinen und lockerbeerigen Trauben verarbeiten wir extrem schonend, um die Finesse und Zartheit im Wein zu erhalten. Rot-, Blau- und Violetttöne, Brombeere, Schwarzkirsche, Heidelbeere, feinwürzige Anklänge, dicht und lebendig. Kräuter und Grapefruit im Nachhall. Unendlich fein und lang.

**Trinkreife:** 2018 bis 2030+

**Speiseempfehlung:** Geflügel, Lamm, Rind und Wild

Untere Hauptstraße 7, 7474 Deutsch Schützen Tel/Fax.: 0043(0)3365/2245  
[www.wachter-wiesler.at](http://www.wachter-wiesler.at) e-mail: [wachter@wachter-wiesler.at](mailto:wachter@wachter-wiesler.at)