

WACHTER W I E S L E R



Cuvée Julia

2015

Sorten: 60% Blaufränkisch, 20% Merlot, 20% Zweigelt

Herkunft und Boden: Deutsch-Schützen – eisenhaltiger Lehm,
Eisenberg – grüner Schiefer

Alter der Rebstöcke: 25 – 45 Jahre

Ernte: Erste Oktoberwoche – strenge Selektion,
Handlese

Gärung / Ausbau: Spontan vergoren in Bottichen und Holzgärständern
bei maximal 30°C, Pressung nach 25-30 Tagen,
biologischer Säureabbau und Lagerung in
500L Fässern für 22 Monate

Alkohol: 13,5 % vol

Säure: 6,1 g/l

Charakter: Rubinrot, feines beeriges Aroma,
am Gaumen sehr füllig und ausgewogen
kompakte Tanninstruktur, würzig - mineralischer
Charakter, die Frucht gestützt durch dezenten
Holzeinsatz

optimale Trinkreife: 2018 bis 2028

Speiseempfehlung: dunkles Fleisch, würzige Saucen