

WACHTER W I E S L E R



Deutsch-Schützensener
RIED RATSCHEN
2014

Sorte: Blaufränkisch –
Eisenberg DAC Reserve

Alter der Rebstöcke: 49 Jahre

Alkohol: 13,0 % Vol

Restzucker: 1,0 g/L

Säure: 6,3 g/L

Herkunft: Dieser Weingarten liegt in der Nord-Ost
ausgerichteten Riede „Ratschen“ am Deutsch
Schützensener Berg. Sandiger Lehm im Ober- und
Sand und Kies im Unterboden.
Das Ausgangsmaterial des Bodens ist ca. 10
Millionen Jahre alt.

Ernte: Zweite Oktoberwoche, nach strenger Selektion
im Weingarten

Gärung / Ausbau: Spontan vergoren in Bottichen,
Pressung nach 26 Tagen,
biologischer Säureabbau,
sowie 20 Monate Lagerung in großen Holz.

Charakter: Dunkles Rubingranat, Weichsel und
Preiselbeeren, Brombeeren, dunkelfruchtig und
würzebetont, mineralisch-salzige Textur,
feinverwobene Tannine, unendlich lang –
Verspricht viele, viele schöne Stunden.

Trinkreife: 2017 bis 2027+

Speiseempfehlung: Wild, Schwein, Rind, Lamm