

WACHTER W I E S L E R



Deutsch-Schützenser
RIED WEINBERG
2015

Sorte: Blaufränkisch –
Eisenberg ^{DAC} Reserve

Alter der Rebstöcke: 45-50 Jahre

Alkohol: 13,5 % Vol

Restzucker: 1,0 g/L

Säure: 6,0 g/L

Herkunft: Diese Weingärten befinden sich inmitten der Ried „Weinberg“ in Deutsch Schützen. Humushaltiger, tiefgründiger, eisenhaltiger Lehm auf einer Seehöhe von 250-300 Meter.

Ernte: Erste Oktoberwoche, Handlese

Gärung / Ausbau: Spontan vergoren in Bottichen und offenen 500 L Fässern, Pressung nach 25 Tagen, biologischer Säureabbau, sowie 24 Monate Lagerung in 1000L und 1500 L Fässern

Charakter: Dunkles Rubinrot, Heidelbeeren und Brombeeranklänge, dunkle Mineralik, feine Kräuterwürze, finessenreicher Säurebogen, saftig –und sehr fein strukturiert. Verspricht jahrelanges Trinkvergnügen.

Trinkreife: 2018 bis 2028+

Speiseempfehlung: Lamm, Rind, Wild