

WACHTER
W I E S L E R



Béla-Jóska

Eisenberg DAC

2014

Sorte: 100 % Blaufränkisch

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

Alter der Rebstöcke: 15 – 40 Jahre

Ernte: Erste Oktoberwoche, nach vorheriger Selektionen -
Handlese - nur absolut perfekte 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 15 Monate

Alkohol: 12,5 % vol

Säure: 6,2 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: 2016 bis 2021

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

Untere Hauptstraße 7, 7474 Deutsch Schützen Tel/Fax.: 0043(0)3365/2245

www.wachter-wiesler.at e-mail: wachter@wachter-wiesler.at