

# WACHTER W I E S L E R



*Alte Reben*  
**EISENBERG**  
**2012**

**Sorte:** Blaufränkisch –  
Eisenberg DAC Reserve

**Alter der Rebstöcke:** 40–80 Jahre

**Alkohol:** 13,5 %Vol

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

**Säure:** 5,6 g/L

**Herkunft:** Auf Grünschieferboden mit hohem Eisengehalt stehen diese bis zu 80 Jahre alten Blaufränkisch-Reben in den Rieden Hummergraben, Saybritz, Szapary, Fasching und Reihburg.

**Ernte:** Anfang Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben.

**Gärung / Ausbau:** Spontan vergoren in 500 L Fässern, Pressung nach 30 Tagen, biologischer Säureabbau, sowie 21 Monate in 1500 Liter Fässern.

**Charakter:** Die kleinen und lockerbeerigen Trauben verarbeiten wir extrem schonend, um die Finesse und Zartheit im Wein zu erhalten. Feine Tannine, eine fokussierte Fruchtnote und eine erfrischende Säurestruktur sind uns wichtig.

**Trinkreife:** 2015 bis 2025

**Speiseempfehlung:** Wild und Fleisch gebraten.