

WACHTER W I E S L E R



Deutsch-Schützenser
RIED RATSCHEN
2013

Sorte: Blaufränkisch –
Eisenberg DAC Reserve

Alter der Rebstöcke: 48 Jahre

Alkohol: 13,0 % Vol

Restzucker: 1,0 g/L

Säure: 5,6 g/L

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

Ernte: Erste Oktoberwoche, nach mehrfachem
ausdünnen der Trauben

Gärung / Ausbau: Spontan vergoren in Bottichen,
Pressung nach 27 Tagen,
biologischer Säureabbau,
sowie 20 Monate Lagerung in
gebrauchten 500L Fässern.

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

Trinkreife: 2016 bis 2025+

Speiseempfehlung: Wild, Schwein, Rind, Lamm