

**WACHTER**  
W I E S L E R



## Béla-Jóska

Eisenberg DAC  
2017

**Sorte:** 100 % Blaufränkisch

**Herkunft und Boden:** 65 % Deutsch-Schützen – eisenhaltiger Lehm  
35% Eisenberg – Grünschiefer

**Alter der Rebstöcke:** 15 – 40 Jahre

**Ernte:** Letzte Septemberwoche, erste Oktoberwoche -  
Handlese - nur absolut reife und gesunde Trauben  
werden geerntet.

**Gärung / Ausbau:** In Gärständern bei maximal 29°C,  
Pressung nach 14-16 Tagen,  
anschließend biologischer Säureabbau teilweise im  
Holz, teilweise im Tank.  
Lagerung in traditionellen, großen  
Holzfässern (600-3000L) für 11 Monate.

**Alkohol:** 12,5 % vol  
**Säure:** 5,6 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:** 2019 bis 2025

**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](http://www.wachter-wiesler.at) e-mail: [wachter@wachter-wiesler.at](mailto:wachter@wachter-wiesler.at)