

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



## Cuvée Julia

2016

**Sorten:** 80% Blaufränkisch, 20% Merlot

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

**Alter der Rebstöcke:** 25 – 45 Jahre

**Ernte:** Erste Oktoberwoche – strenge Selektion,  
Handlese

**Gärung / Ausbau:** Spontan vergoren in Bottichen und Holzgärständern  
bei maximal 30°C, Pressung nach 25-30 Tagen,  
biologischer Säureabbau und Lagerung in  
500L Fässern für 22 Monate

**Alkohol:** 13,0 % vol

**Säure:** 5,8 g/l

**Charakter:** Rubinrot, feines beeriges Aroma,  
am Gaumen sehr füllig und ausgewogen  
kompakte Tanninstruktur, würzig - mineralischer  
Charakter, die Frucht gestützt durch dezenten  
Holzeinsatz

**Trinkreife:** 2019 bis 2029

**Speiseempfehlung:** dunkles Fleisch, würzige Saucen