



## VINAŘSTVÍ WACHTER-WIESLER

Vinař: Christoph Wachter

Oblast: Jižní Burgenland (Rakousko)

Vinice: břidlice a silně železitá těžká půda

Produkce: 70 000 lahví / rok

Hlavní odrůda: Frankovka

Deutsch-Schützen – malá vinařská vesnička nacházející se v Jižním Burgenlandu. Mikroklima tohoto regionu je ovlivněno přítomností Neziiderského jezera, jehož odpařování má spolu s horským klimatem a třemi sty slunečnými dny v roce velmi pozitivní vliv na růst vinné révy. Těžké jílovité železité půdy se pak promítají do chuti jednotlivých vín.

V čele tohoto tradičního rakouského rodinného vinařství působí Christoph jako pokračovatel už několikáté generace. Pro vysoký standard vinařství, který drží, je znám na mezinárodní scéně.

“Ještě, že děda nevytrhal všechny keře Frankovky jako ostatní vinaři a nevysázal je Merlotem nebo Zweiglem” hovoří Christoph otevřeně o Frankovce, o které říká, že je v ní jemná krása.

Při pěstování vinné révy a při práci ve sklepech jde co nejpřirozenější cestou. Chce lahvovat vína tak čistá, jak je vytvořila sama jejich půda.



## BLAUFRÄNKISCH BÉLA-JÓSKA

Vinice:

65 % Deutsch Schützen, 35 % Eisenberg, stáří vinice 20–40 let.

Zpracování:

Spontánní fermentace v tanku, doba macerace 14–21 dní.

Zrání:

13 měsíců zrání v sudech o velikosti 600–3 000 l

Archivace:

10 let +

Uzávěr:

Šroubovací zátka

Doporučená teplota servírování:

10–15 C

Země původu:

Rakousko

Typ vína:

Suché víno

Odrůda:

Frankovka

Obsah alkoholu:

13 %

Druh vína:

Červené víno

Párování s jídlem:

Dušená hovězí masa, steaky z hovězích mas s vyšším podílem tukového krytí.