



FISCHER  
weine

*l i e b e r   w e i n f r e u n d !*

*Herzliche Gratulation! Sie haben soeben ein wunderbares Stück  
Steiermark erworben! Wir wünschen viel Freude & Genuss mit  
unserem*

***Cabernet Sauvignon 2015  
Ried Schemming***

***qualitätsstufe:*** Qualitätswein, Prüfnummer LN 8665/18

***HEIMATERDE:*** Vulkanland Steiermark, St. Anna/Aigen; Ried Schemming

***heimatERDE:*** aus vulkanischem Verwitterungsmaterial,  
Lehm/Braunerde mit Basaltstein;

***Handverlesen*** am 23. Oktober 2013 mit 19,5°KMW

***weg zum wein:*** Kaltmazeration für 7 Tage, spontane Maischegärung im offenen  
Bottich, anschließende malolaktische Gärung; Über 24 monatige Reifung im 500l  
Holzfass aus steirischer Eiche;

***weinbeschreibung:*** Pfeffer, Zedernholz, gemahlene Kakaobohne, Schwarze  
Holunderbeere, etwas Leder; straffe-reife Tannine, lang anhaltender fülliger  
Gaumen, feine Zartbitterschokolade; ausgeprägtes Reifepotential; Vor dem Genuss  
bitte Dekantieren;

***optimale trinkreife:*** 2019-2025, Trinktemperatur: 16°-18° C

*fülldatum:* 6. April 2018

*Alkoholgehalt:* 13,5 vol%      *Restzucker:* 1,1g/l,      *Säure:* 5,2g/l

***kulinarik:*** Rind; Wildspezialitäten;  
Lamm und Schwein; Oliven und gereiften Käse;

*mit vinophilen grüßen!*