



F I S C H E R
w e i n e

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

E d e l w e i n w e i s s 2 0 1 7
„H o m m a g e a n H e r m a n n “

q u a l i t ä t s s t u f e : Qualitätswein, Prüfnummer LN 8662/18

S o r t e n : Cuveé aus 60% Sämpling 88, 30% Welschriesling und
10% Morillon

H E I M A T e r d e : Vulkanland Steiermark, St. Anna am Aigen & Tieschen

h e i m a t E R D E : aus vulkanischem Verwitterungsmaterial,
Lehm/Braunerde mit Basaltsteinanteil

H a n d v e r l e s e n am 22. und 27. September 2017 mit 16,5°KMW

w e g z u m w e i n : 10 Stunden Maischestandzeit; Spontane Vergärung im Edelstahltank
mit anschließender Feinhefelagerung
bis Mitte März 2018.

w e i n b e s c h r e i b u n g : Steinobst und Heublumen, auch exotische Aromen; Frisch-
lebendig mit fruchtigen Gaumen. Feines-animierendes Säurespiel; Macht Spaß beim
Trinken.

o p t i m a l e t r i n k r e i f e : 2018-2020, Trinktemperatur: 8°-10° C

fülldatum: 6. April 2018

Alkoholgehalt: 11,0vol% Restzucker: 2,5g/l Säure: 6,0g/l

k u l i n a r i k : Steirische Jause, Vorspeisen, Fisch;

mit vinophilen grüßen!