



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*

***Edelwein weiss 2018  
„Hommage an Hermann“  
www.hermanns-edelwein.at***

***qualitätsstufe:*** Qualitätswein, Prüfnummer LN 11585/19

***Sorten:*** Cuveé aus 50% Welschriesling, 20% Sämling 88, 20% Muscaris und 10% Weissburgunder

***HEIMATerde:*** Vulkanland Steiermark, St. Anna am Aigen & Tieschen

***heimatERDE:*** aus vulkanischem Verwitterungsmaterial, Lehm/Braunerde mit Basaltsteinanteil

***Handverlesen*** am 30. August und 17. September 2018 mit 17°KMW

***weg zum wein:*** Ganztraubenpressung und teilweise 10 Stunden Maischestandzeit; Spontane Vergärung im Edelstahltank mit anschließender Feinhefelagerung bis Anfang April 2019.

***weinbeschreibung:*** florale Noten, etwas Minze, Birneneis von der Twinni-Eis Hälfte; Frisch-lebendig mit animierenden Gaumen, harmonisch und griffig; Macht Spaß beim Trinken.

***optimale trinkreife:*** 2019-2022, Trinktemperatur: 8°-10° C

*fülldatum:* 26. April 2019

*Alkoholgehalt:* 11,5vol%      *Restzucker:* 1,1g/l      *Säure:* 5,7g/l

***kulinarik:*** Steirische Jause, Vorspeisen, Fisch, laue Sommerabende mit Freunden;

*mit vinophilen grüßen!*