



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*

**St. Anna  
Morillon 2018**

**qualitätsstufe:** Ortswein, Qualitätswein LN 10678/19

**HEIMATERde:** Vulkanland Steiermark, St. Anna am Aigen

**heimatERDE:** aus vulkanischem Verwitterungsmaterial, Lehm/Braunerde mit Basaltstein; sandiger Lehm mit kalkhaltigen Sandstein und Muscheleinschlüssen;

**Handverlesen** am 19. September 2018 mit 18,2°KMW

**weg zum wein:** kurze Maischestandzeit, spontane Vergärung in großen neutralen Eichenfässern, Reifung auf der Vollhefe bis Mitte März 2019;

**weinbeschreibung:** geriebene Walnüsse gepaart mit reifen Kernobst, feine Nase nach Akazienblüten; straffer Gaumen mit guten Zug, griffige Textur mit feiner Säure, gehaltvoller Körper; schöner Speisenbegleiter!

**optimale trinkreife:** 2019-2023, Trinktemperatur: 10°-12° C

**fülldatum:** 26. April 2019

**Alkoholgehalt:** 12,5 vol%      **Restzucker:** 2,9g/l      **Säure:** 5,7g/l

**kulinarik:** zu hellem Fleisch mit feinen Saucen, zu gebratenem Fisch mit Gemüse;

*mit vinophilen grüßen!*