



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

**Morillon 2015 - Riede Schemming**

**qualitätsstufe:** Qualitätswein, Prüfnummer LN 6049/17

**HEIMATERDE:** Südoststeiermark, St. Anna am Aigen, Riede Schemming

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

Handverlesen am 7. Oktober 2015 mit 19,5°KMW

**weg zum wein:** 60% kurze Maischestandzeit, 40% 15 tägige Maischegärung;  
spontane Vergärung im 500l Eichenholzfass aus steirischer Eiche mit anschließender  
Feinhefelagerung und Reifung bis Anfang März 2017.

**weinbeschreibung:** Nuancen von Mandel, Dörrobst, Kokos und Karamell in der  
Nase; feine-straft Struktur, salzig, schöne Mineralik, gehaltvoller Gaumen; Tolles  
Lagerpotential!

**optimale trinkreife:** 2018-2025+, Trinktemperatur: 10°-12° C

fülldatum: 25. März 2017

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

**kulinarik:** zu Roastbeef, hellem und dunklem Fleisch mit  
feinen Saucen, Wildgeflügel;

mit vinophilen grüßen!