



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

Ried Schemming-Morillon 2017

***qualitätsstufe:** Qualitätswein, Prüfnummer LS 1862/19*

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

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

Handverlesen am 29. September 2017 mit 19°KMW

***weg zum wein:** kurze Maischestandzeit; spontane Vergärung im
500l Eichenholzfass aus steirischer Eiche, biologischer
Säureabbau mit anschließender Vollhefelagerung und Reifung bis
Mitte März 2019.*

***weinbeschreibung:** feine Mandelnoten mit reifer Quitte
hinterlegt, fein eingebundene Eichenfassaromen; salzig am Gaumen,
gehaltvoller aber nicht üppiger Gaumen, straffe und dennoch
saftige Struktur; Tolles Lagerpotential.*

***optimale trinkreife:** 2019-2026+, Trinktemperatur: 10°-12° C*

fülldatum: 26.März 2019

Alkoholgehalt: 13,0 vol% Restzucker: 1,1g/l Säure: 4,2g/l

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

mit vinophilen grüßen!