



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
Sauvignon blanc 2018**

qualitätsstufe: Qualitätswein, Prüfnummer LN 10679/19

HEIMATERde: Vulkanland Steiermark, St. Anna am Aigen

heimaterDE: aus vulkanischem Verwitterungsmaterial, Lehm/Braunerde mit Basaltstein; sandiger Lehm mit Sandstein;

Handverlesen am 06. September 2018 mit 18°KMW

weg zum wein: 20 Stunden Maischestandzeit, anschließend mit sehr schonendem und langsamen Pressvorgang entsaftet; Vergärung im Edelstahltank, 15% Vergärung im gebrauchten Eichenfass; Feinhefelagerung bis Anfang April;

weinbeschreibung: Tiefe und trotzdem feine schwarze Johannisbeere, etwas Mango; saftiger und pikanter Gaumen, Eleganter Sauvignon mit feiner Würze; Macht Lust auf Mehr!

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

fülldatum: 26. April 2019

Alkoholgehalt: 12,5 vol% Restzucker: 1,5g/l Säure: 5,7g/l

kulinarik: Schalen- und Krustentiere, Vorspeisen mit Gemüse, Salate (mit Frischkäse), Spargel;

mit vinophilen grüßen!