



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

E d e l w e i n w e i s s 2 0 1 9
„H o m m a g e a n H e r m a n n “
www.hermanns-edelwein.at

q u a l i t ä t s s t u f e : Qualitätswein, Prüfnummer LN 10557/20

S o r t e n : Cuveé aus 80% Welschriesling, 10% Muscaris und 10% Weissburgunder

H E I M A T e r d e : Vulkanland Steiermark, St. Anna am Aigen

h e i m a t e r D E : aus vulkanischem Verwitterungsmaterial,
Lehm/Braunerde mit Basaltsteinanteil

H a n d v e r l e s e n am 6. und 21. September 2019 mit 17°KMW

w e g z u m w e i n : Ganztraubenpressung und teilweise 10 Stunden Maischestandzeit;
Spontane Vergärung im Edelstahltank mit anschließender Feinhefelagerung bis Anfang
April 2020.

w e i n b e s c h r e i b u n g : florale Noten, etwas Minze, reife Kernobstaromen; Frisch-
lebendig mit animierenden Gaumen, harmonisch und griffig; Macht Spaß beim Trinken.

o p t i m a l e t r i n k r e i f e : 2020-2023, Trinktemperatur: 8°-10° C

fülldatum: 24. April 2020

Alkoholgehalt: 12vol% Restzucker: 3,5g/l Säure: 5,0g/l

k u l i n a r i k : Steirische Jause, Vorspeisen, Fisch,
laue Sommerabende mit Freunden;

mit vinophilen grüßen!