



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!