



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*

*Edition „ANNA“ - Riede Schemming
Morillon 2015*

***qualitätsstufe:** Qualitätswein, Prüfnummer LS 1794/17*

***HEIMATERDE:** Vulkanland Steiermark, 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:** 15 tägige Maischegärung; spontane Vergärung im 300l
Eichenholzfass (Barrique) mit anschließender Feinhefelagerung sowie spontanen
Säureabbau und Reifung bis Anfang März 2017.*

***weinbeschreibung:** Bergamotte und Kardomon, fein eingebundene Röstaromen,
feiner, spannender Gerbstoff. gutes, lang anhaltendes Finish im Abgang.
Ausdruckstarker Wein. Tolles Reifepotential!*

***optimale trinkreife:** 2020-2030+, Trinktemperatur: 12°-14° C*

fülldatum: unfiltriert am 25. März 2017 in die Flasche gezogen

Alkoholgehalt: 13,5 vol% Restzucker: 1,1g/l Säure: 4,4g/l

***kulinarik:** zu gereiften Bergkäse, Rindersteaks und
Wildgerichte; am Abend vor dem Kaminofen;*

mit vinophilen grüßen!