



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 2018***

HEIMATERDE: Riedenwein, Ried Schemming, St. Anna am Aigen,
Vulkanland Steiermark DAC

heimaterDE: sandiger Lehm mit kalkhaltigen Sandstein und Muscheleinschlüssen;
vulkanisches Verwitterungsmaterial, Lehm/Braunerde mit Basaltstein;

Handverlesen am 21. September 2018 mit 18,7°KMW

weg zum wein: kurze Maischestandzeit; spontane Vergärung im 500l
Eichenholzfass aus steirischer Eiche und 300l Eichenfass aus französischer Eiche,
biologischer Säureabbau mit anschließender Vollhefelagerung und Reifung bis Mitte
März 2020.

weinbeschreibung: kreidige Noten mit reifer Grapefruit, auch reifes Kernobst,
feine eingebundene Eichenfassaromen;
salzig am Gaumen, engmaschig und elegant,
straffe und dennoch saftige Struktur; Tolles Lagerpotential!

optimale trinkreife: 2020-2026+, Trinktemperatur: 10°-12° C

fülldatum: 24. April 2020

Alkoholgehalt: 13,0 vol% Restzucker: 1,9g/l Säure: 4,8g/l

kulinarik: zu Roastbeef, hellem und dunklem Fleisch mit
feinen Saucen, Wildgeflügel;
am Abend vorm Kaminfeuer;

mit vinophilen grüßen!