



FISCHER  
weine

**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 Stradenberg  
Riesling 2019**

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

**heimaterDE:** vulkanisches Verwitterungsmaterial,  
Lehm/Braunerde mit Basaltsteinen;  
teilweise kalkhaltige Einschlüsse von Meeressedimenten;

Handverlesen am 14. Oktober 2019 mit 18,7°KMW (ohne Botrytis)

**weg zum wein:** kurze Maischestandzeit; spontane Vergärung im großen neutralen  
750l Eichenholzfass, anschließende Lagerung auf der Vollhefe und Reifung bis Mitte  
April 2020;

**weinbeschreibung:** feines Aromenspiel von Physalis & Marille, kalter Rauch, am  
Gaumen saftig, dunkle Mineralik mit tollen Säurespiel, gute Länge mit eleganter  
Extraktsüße;  
Tolles Lagerpotential!

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

fülldatum: 24. April 2020

Alkoholgehalt: 12,5 vol%    Restzucker: 6,7 g/l    Säure: 6,2 g/l

**kulinarik:** zu verschiedensten Fischen wie  
z.b. heimische Forelle mit knackigen Gemüse;

mit vinophilen grüßen!