



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-Cabernet Sauvignon 2016*

**qualitätsstufe:** *Qualitätswein, Prüfnummer LS 1864/19*

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

**heimaterDE:** *aus vulkanischem Verwitterungsmaterial,  
Lehm/Braunerde mit Basaltsteinen;*

*Handverlesen am 29. Oktober 2016 mit 19,5°KMW*

**weg zum wein:** *Maischegärung im offenen Bottich über 21 Tage;  
sanftes Abpressen, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung  
im 300l Eichenfass aus steirischer Eiche über 24 Monate;*

**weinbeschreibung:** *schwarze johannesbeeren & etwas  
Eucalyptus;  
rauchig und reife Tannine, fest & lang am Gaumen, Für einen  
Cabernet schon recht zugänglich; Tolles Lagerpotential.*

**optimale trinkreife:** *2020-2026+, Trinktemperatur: 16°-18° C*

*fülldatum: 26. April 2019*

*Alkoholgehalt: 13,5 vol%    Restzucker: 1,1g/l    Säure: 4,8g/l*

**kulinarik:** *zu Steaks, Wild, gereiften Hartkäse  
oder vor dem Kamin!*

*mit vinophilen grüßen!*