



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!*