

FISCHER

Christian



Feli DER JUNGE FISCHER 2013

Sorte/n:	Gemischter Satz
Alter der Reben:	31 bis 33 Jahre
Riede:	Harterberg
Ertrag:	38 hl
Bodenart:	Sandiger Lehm mit schottrigem Oberboden
Bodenpflege:	Wechselndes Begrünungsmanagement
Erziehungsform:	Hochkultur
Lese:	Handlese
Gradation:	16,5 ° KMW
Gärung:	Gekühlt im Stahltank
Malolaktik:	Nein
Ausbau:	im Stahltank
Alkohol:	11,5 Vol. %
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	1,1 g/l
Trinktemperatur:	10 Grad
Trinkreife:	Sofort bis 1 Jahr
Gesamteindruck:	Duftige Nase, schönes Fruchtspiel am Gaumen, jugendlich und frisch, spritzig und leicht
Kulinarischer Tipp:	Unser Jungwein passt hervorragend zum Martinigansl bzw. Gansluppe, ein fruchtbetonter Begleiter zu Alpenlachs-Filets, zu gekochtem Schinken und Frischkäse
Christian Fischer über seine Feli:	„Für unsere Jungweine Rot und Weiss stehen meine jüngsten Töchter Patin. Beide jung und ungestüm – so wie ein junger Wein eben. Wir haben beste Voraussetzungen geschaffen und sind schon gespannt, was die Zukunft bringt – sowohl beim Wein, als auch bei unseren Töchtern ...“