SÜDTIROL DOC

LAGREIN RISERVA

ABTEI MURI

2022

Der Authentische.

Ein Wein mit Struktur, Finesse und Charakter.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser Lagenwein erscheint in intensivem dunklen Granatrot. Sein Bouquet ist komplex und voll mit reifen Beerenaromen, Kirschen und Berberitzen sowie würzigen Noten von Tabak, Leder, etwas Lakritze, Eukalyptus und Waldboden. Im Geschmack verführt er mit Struktur, Finesse, Weichheit und Samtigkeit, gut eingebundener Säure sowie griffigen Gerbstoffen. Ein Wein mit erkennbarer Herkunft, einladend, langanhaltend im Abgang.

Am besten wohltemperiert zu großen Gerichten, insbesondere Fleisch oder Wild genießen. Optimaler Trinkgenuss: innerhalb 10 Jahre.

Alkohol: 13,50 % vol.
Säure: 4,90 g/l
Restzucker: 1,70 g/l

IM WEINBERG

Dieser Lagenwein stammt aus zwei klösterlichen Weinbergen im historischen Viertel Gries-Moritzing auf 250 - 280 m Höhe. Hier finden sich Böden aus Schwemmmaterial von der Talfer und lokalen Sturzbächen auf einem Untergrund aus Bozner Quarzit-Porphyr.

IM KELLER

Das wertvolle Traubengut wird für 14 Tage bei 30 °C im Edelstahl temperaturkontrolliert vergoren. Darauf folgen der biologische Säureabbau im Edelstahltank sowie der Ausbau in kleinen Holzfässern für 14 - 16 Monate.

MURI-GRIES WEINGUT I KLOSTERKELLEREI

MURI-GRIES blickt auf eine jahrhundertewährende Weinbautradition zurück. Unsere Weinberge in und um Bozen sind seit jeher im Besitz des Klosters und unsere Klosterkellerei ist vollkommen in die Abtei integriert.

WWW.MURI-GRIES.COM