

SÜDTIROL DOC

ROSEN- MUSKATELLER

ABTEI MURI

2024



***Die süße Verführung.
Eine besondere
Rarität, aromatisch
und elegant.***

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser Süßwein zeigt sich in hellem Rubinrot und besticht mit intensivem, vielschichtigen Aromen von frischem Muskat, dunklen roten Rosen, getrockneten Marillen, Feigen und Marillen mit Orangenschale. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und harmonisch mit reizvollem Süß-Säure-Spiel, Finesse und mit verspieltem Abgang.

Am besten gut gekühlt zu Schokoladenmousse mit Erdbeeren, Buchweizentorte oder Buchteln genießen.

Optimaler Trinkgenuss: innerhalb 7 Jahre.

Alkohol: 12,20 % vol.

Säure: 6,80 g/l

Restzucker: 125,00 g/l

IM WEINBERG

Den Rosenmuskateller kultivieren wir in unserem Weinberg am Zusammenfluss von Etsch und Eisack mit Süd-Ausrichtung auf 250 m Höhe und sandigen und teilweise lehmigen Schwemmböden.

IM KELLER

Nach der Lese innerhalb Oktober (vendemmia tardiva) beginnt die Vergärung bei 25° im Edelstahl. Nach einwöchiger Maischestandzeit wird abgepresst, woraufhin der Wein noch mehrere Wochen ausgärt. Der Ausbau erfolgt je zur Hälfte im Edelstahlfass und in Barriques für 12 Monate.

MURI-GRIES

WEINGUT | 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