

SÜDTIROL DOC LAGREIN

2018



VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser Lagrein ist von kräftiger purpurroter Farbe. In der Nase zeigt er sich einladend offen und vielschichtig mit Noten von Veilchen, Schokolade, reifen Zwetschken und Gewürzen. Im Geschmack elegant, überzeugt er mit samtiger Struktur, dicht verwobenen Gerbstoffen und leichten Bittermandeltönen.

Am besten wohltemperiert zu Wildgerichten, gegrillten Fleischgerichten oder einem saftigen Entrecôte genießen.

Optimaler Trinkgenuss innerhalb 5 Jahre.

Alkohol: 13,50 % vol.

Säure: 4,90 g/l

Restzucker: 2,70 g/l

Der Charakterkopf. Die perfekte Symbiose aus Tradition und Moderne.

IM WEINBERG

Die Trauben unseres klassischen Lagreins reifen in den Weinbergen im sonnenverwöhnten Talkessel Bozens auf 260 m Höhe tiefverwurzelt in sandigen Schwemmböden mit Süd-Ausrichtung.

IM KELLER

Nach der temperaturkontrollierten Vergärung im Edelstahl bei 28°C für 8 Tage erfolgt der anschließende Ausbau in großen Holzfässern zu 30 - 50 hl.

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