

MURI-GRIES®



SÜDTIROL LAGREIN RISERVA ABTEI MURI DOC

AUS DEM HISTORISCHEN VIERTEL MORITZING

Passt zu

dieser Wein darf ruhig im Vordergrund stehen und große Gerichte herausfordern, ein Wein zum Genießen und Entdecken, der etwas Zeit im Glas braucht, um sich voll zu entfalten...

Trinktemperatur: 14 – 16°C

zu trinken: innerhalb von 10 Jahren

Der Wein

Rebsorte: Lagrein

Farbe: intensives, dunkles Granatrot

Geruch: komplex und vielschichtig, reife Beerenaromen mit Kirschen und Berberitzen, würzige Noten von Tabak und Leder, etwas Lakritze und Eukalyptus, Waldboden, dicht und voll

Geschmack: überzeugende Struktur, Finesse und Charakter, Weichheit und Samtigkeit verbunden mit Konzentration und Extrakt, gut eingebundenes Säuregerüst, griffige Gerbstoffe, wirkt frisch und einladend trinkig, lang anhaltend – wohl eine der authentischsten und gelungensten Interpretationen der autochthonen Südtiroler Rebsorte Lagrein

Die Weinberge

Zwei klostereigene Weinberge im historischen Viertel Moritzing, Gesamtfläche 8,2 ha (G.P. 944/1, 948, 952, 954/1, 1184/1), 250-290 Meter Meereshöhe, mittelstark wachsende Unterlagen auf gut durchlüfteten Schwemmböden auf Bozner Quarzporphyr, Gujot- und Pergelerziehung: die ältesten Reben stammen aus dem Jahr 1933, die ältesten Gujot-Anlagen aus dem Jahr 1992

Die Vinifikation:

temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahl bei 30°C für 14 Tage, Mazeration und Biologischer Säureabbau (BSA) im Edelstahltank, Ausbau in kleinen Holzfässern für mindestens 14 Monate

MURI-GRIES Weingut/Klosterkellerei - Grieser Platz 21 - BOZEN - ITALIEN

T. +39 0471 282287 - info@muri-gries.com - www.muri-gries.com