



SÜDTIROL ROSEN MUSKATELLER ABTEI MURI DOC

Passt zu

◀ Schokolademousse mit frischen Erdbeeren oder Himbeeren, Apfelstrudel, Nusstorte, Buchweizentorte, Buchteln...

Trinktemperatur: 12–14°C

zu trinken: innerhalb von 7 Jahren

Der Wein

Rebsorte: Rosenmuskateller

Farbe: frisches, helles Rubinrot

Geruch: aromatisch intensiv und vielschichtig, frische Muskatnoten, dunkle, rote Rosen, getrocknete Marillen, Feigen und Gewürznelken

Geschmack: elegant und harmonisch mit reizvollem Süß-Säure-Spiel, Finesse und Leichtigkeit, Aromen von Trockenfrüchten, frischer, verspielter Abgang

Die Weinberge

Bozen, Kaiserau, 270 Meter Meereshöhe, tiefgründige, sandige, gut durchlüftete Lehmböden am Zusammenfluss von Etsch und Eisack mit Süd-Ausrichtung, Gujot-Erziehung

Die Vinifikation:

Nach später Lese, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahl bei 20°C für 8 Tage, anschließend wird die Maische abgepresst und je zur Hälfte im Edelstahlfass und zur Hälfte in kleinen Holzfässern für mindestens 12 Monate ausgebaut

