

SÜDTIROL DOC

BLAUBURGUNDER RISERVA

ABTEI MURI

2017



VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser Lagenwein zeigt sich in kräftig frischem Rubinrot. In der Nase verführt er mit reifen Fruchtaromen von Kirsche und Pflaumenmarmelade, mit Würze, etwas Walnuss und gut eingebundenen Holznoten. Im Geschmack überzeugt er mit eleganter Struktur, weichen wie warmen Gerbstoffen, ist filigran, mineralisch und trotzdem kräftig im Abgang.

Am besten wohltemperiert zu Pfeffersteak, gegrilltem Fleisch und reifen Käsesorten genießen. Optimaler Trinkgenuss innerhalb 5 Jahre.

Alkohol: 14,00 % vol.

Säure: 5,40 g/l

Restzucker: 2,70 g/l

Der Charmeur.
*Ein Wein, der durch
Geschmeidigkeit und
Eleganz begeistert.*

IM WEINBERG

Unsere ausgewählten französischen Burgunder-Klone kultivieren wir in den klostereigenen Weinbergen in Eppan Berg auf einem Osthang mit Südausrichtung und besten Kalkschotterböden in 500 - 600 m Höhe.

IM KELLER

Nach der temperaturkontrollierten Vergärung im Edelstahl bei 27°C für 12 Tage und dem biologischen Säureabbau im Barrique-Fass wird dieser Wein für 12 Monate im Barrique ausgebaut.

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