

SÜDTIROL DOC
GEWÜRZTRAMINER
2024



VERKOSTUNGSNOTIZEN

Unser Gewürztraminer präsentiert sich in hellem Goldgelb und mit einem elegant aromatischen und sortentypischen Duft nach Rosenblättern und Nelken und ist zudem leicht rauchig in der Nase. Am Gaumen überzeugt er mit einer sehr einladenden Struktur, ist elegant und voll, jugendlich und schön trinkig, aromatisch und fein im Abgang.

Am besten gut gekühlt zu rohem Fisch, Tafelspitz mit Wurzelgemüse oder aromatischen Wok-Gerichten genießen.

Optimaler Trinkgenuss innerhalb 3 Jahre.

Alkohol: 13,90 % vol.

Säure: 4,70 g/l

Restzucker: 3,00 g/l

Der Aromatische. Opulenter Protagonist für spezielle Anlässe.

IM WEINBERG

Unseren Gewürztraminer kultivieren wir in den Weinbergen von Eppan, Kaltern und Bozen auf ca. 400 m Höhe und Böden aus lehmigem Kalkschotter.

IM KELLER

Nach der temperaturkontrollierten Mostvergärung im Edelstahl bei 19°C für eine Woche erfolgt der Ausbau im Edelstahlfass.

MURI-GRIES

WEINGUT I 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