

SÜDTIROL DOC

BLAUBURGUNDER

2024



VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser Wein zeigt sich in kräftig leuchtendem Rubinrot und besticht mit fruchtigem Aroma von knackig-reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren, ist fein würzig mit etwas Lorbeer und Estragon, leicht ätherisch, verspielt und komplex in der Nase. Am Gaumen präsentiert er sich mit Struktur und Fülle, griffigen Gerbstoffen, belebender Säure und Beerenfrucht, ist jugendlich rau und elegant rustikal.

Am besten wohltemperiert zu geschmortem Schülternahlt, kurz angebratenen Lammkoteletts und mediterranem Grillgemüse.

Optimaler Trinkgenuss innerhalb 3 Jahre.

Alkohol: 13,80 % vol.

Säure: 5,50 g/l

Restzucker: 1,00 g/l

***Der Fruchtig-Elegante.
Subtile Struktur und
samtige Fülle verwöhnen
den Gaumen.***

IM WEINBERG

Diese Burgundertrauben gedeihen in den Weinbergen von Eppan, Kaltern und Bozen auf einer Höhe ab 400 m und überwiegend sandigen Kalk-Schotterböden mit Süd-Ost-Ausrichtung.

IM KELLER

Nach der temperaturkontrollierten Vergärung im Edelstahl bei 27°C für 10 Tage erfolgt der Ausbau in großen Holzfässern zu 30 - 50 hl für mindestens 5 Monate.

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