

SÜDTIROL TERLANER DOC WEISSBURGUNDER

2024



Der Klassische.
Ein vielseitiger
Begleiter zur alpin-
mediterranen Küche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser Weißburgunder präsentiert sich in hellem Strohgelb mit grünen Reflexen. Im Geruch verführt er mit vielschichtig intensivem Aroma nach reifen Äpfeln, einem exotischen Hauch von Zitrusfrüchten, etwas Nuss und würzigen Noten von weißem Pfeffer. Im Geschmack zeigt er sich kräftig und voll, rassig und elegant, mit cremiger Struktur, ist salzig und mineralisch, harmonisch und einladend mit langem, saftig-frischen Abgang.

Am besten gut gekühlt zu Käseknödeln, Meeresfrüchten und gegrillten Forellen genießen. Optimaler Trinkgenuss innerhalb 3 Jahre.

Alkohol: 13,50 % vol.

Säure: 5,90 g/l

Restzucker: 1,30 g/l

IM WEINBERG

Unser Weißburgunder reift in den sonnenverwöhnten Weinbergen der Gemeinde Eppan auf 420 – 500 m Höhe heran. Hier herrschen beste Voraussetzungen für unsere bis zu 30 Jahre alten Reben: Kalk-Schotterböden und Süd-Ost-Ausrichtung.

IM KELLER

Nach der temperaturkontrollierten Mostvergärung im Edelstahl bei 19°C für eine Woche erfolgt der Ausbau im Edelstahl und zu 20% im großen Holzfass zu 30 hl für 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