

## 2017 Lagrein - Riserva - Südtirol - Italien - Muri-Gries

---



Beispielbild

### Rebsorte

---

Der Ursprung der Rebsorte reicht in Südtirol mehrere Jahrhunderte zurück.

### Passt zu...

---

würzigem Käse, Rind, Lamm, Wild

### Beschreibung

---

Im Glas tiefes Rubin-Violett. In der Nase reife dunkle Kirschen, Veilchen, etwas Minze Am Gaumen samtig. Gut eingebundene Säure, griffige Tannine. Trinkig und lang. Mit viel Finesse und Charakter. Ein Top-Gewächs mit Lagerpotential.

Weingut:	Muri-Gries
Lage:	-
Keller:	Bozen
Anbaugebiet:	Südtirol
Herkunftsland:	Italien
Bodenart:	Tiefgründige, sandige, gut durchlüftete Schwemmböden
Weinanbau:	In Bozen in den zwei klösterlichen Weinbergen im historischen Viertel Gries-Moritzing auf 250 –280 Meter Meereshöhe. Ertragsreduzierung. Selektive Handlese.
Weinausbau:	Temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahl bei 30°C für 14 Tage. Mazeration und biologischer Säureabbau (BSA) im Edelstahltank. Ausbau in Barriques für 14 Monate.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	rot
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Südtirol DOC
Trinktemperatur:	16-18 °C

### Analysewerte

---

Alkoholgehalt:	13,50% Vol.
Restsüße:	2,90 g/l
Säuregehalt:	5,50 g/l

### Infos über das Weingut

---

Weinkultur seit 1845, in diesem Jahr zogen die Benediktiner aus dem schweizerischen Muri nach Gries. Eine Rebfläche von 35 Hektar befindet sich heute im Eigenbesitz des Klosters. Integrierte und naturnahe Anbaumethoden werden gepflegt. Eine Erfolgsgeschichte mit Herzblut, Freude und Expertise.

