

SÜDTIROL
LAGREIN
DOC 2010

Die Rebsorte
Lagrein

DER WEIN
Farbe
kräftiges Granatrot

Geruch
einladend offen und vielschichtig mit Veilchen, Schokolade, reife Zwetschken, Gewürznelken

Geschmack
elegant mit samtiger Struktur, weichen Gerbstoffen, leichten Bittermandeltönen, jugendlicher Fische, rustikaler Eleganz, bodenständig und weltoffen: eine perfekte Symbiose aus Tradition und Moderne

Die Weinberge
Bozen, 260 Meter Meereshöhe
tiefgründige, sandige Schwemmböden mit Süd-Ausrichtung
Gujot- und Pergelerziehung

Die Vinifikation
temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahl bei 29°C für 8 Tage,
Ausbau im großen Holzfass zu 30-50 hl für mindestens 6 Monate

Die Empfehlung
zu Wildgerichten (Reh, Gämse, Hirsch ...), Braten aller Art, gegrillten Fleischgerichten, Entrecote mit Kräuterbutter ...

Trinktemperatur: 14-16°C

zu trinken: innerhalb von 3 Jahren

Alkohol: 13,00 % Vol.
Gesamtssäure: 4,80 g/l
Restzucker: 3,90 g/l

Weingut | Klosterkellerei
MURI-GRIES

Grieser Platz nr. 21
39100 Bozen - ITALY
T. +39 0471 282287
F. +39 0471 273448
www.muri-gries.com