



ALTO ADIGE
GEWÜRZTRAMINER
DOC 2012

Uve
Gewürztraminer

VINO

Colore
giallo dorato chiaro

Odore
elegantemente aromatico e caratteristico
con petali di rose e garofani, leggermente
affumicato con sentore di speck

Sapore
struttura invitante, elegante e pieno, fresco
e giovane, di pronta beva, aromatico e
delicato nel retrogusto

Vigneti

Appiano e Bassa Atesina, 200-420 metri sul
livello del mare / terreni sabbiosi ben
arieggiati con esposizione sud-est / potatura
Gujot

Vinificazione

fermentazione del mosto in recipienti
d'acciaio inossidabile a temperatura
controllata di 19°C per una settimana
affinamento in botti d'acciaio inossidabile

Abbinamenti

con pollo arrosto speziato, bollito di manzo
con tuberi, cucina asiatica, piatti aromatici
preparati nel WOK, fegato arrostito con
fettine di mela, Lebkuchen (biscotti speziati)

...

Temperatura di servizio: 13-15°C

Conservabilità: entro 3 anni

Gradazione alcolica: 14,00 % Vol.

Acidità totale: 4,80 g/l

Zuccheri residui: 6,50 g/l

Tenuta | Cantina Convento
MURI-GRIES



Piazza Gries nr. 21
39100 Bolzano - ITALY
T. +39 0471 282287
F. +39 0471 273448
www.muri-gries.com