

SÜDTIROL DOC

LAGREIN RISERVA

WEINGARTEN KLOSTERANGER

2018



VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Klosteranger erscheint in tiefem Granatrot und verführt mit einem Bouquet aus konzentrierten Aromen, ist überraschend lebendig und fruchtig in der Nase mit Noten von Kaffee und schwarzen Beeren sowie einem Hauch von Himbeeren. Im Geschmack überzeugt er mit griffigen Gerbstoffen, frischer Säure, feingliedriger wie eleganter Fülle und Tiefe. Unser Einzellagen-Lagrein ist wunderbar komplex, langanhaltend und verwöhnt den Gaumen mit einer vielschichtigen Struktur.

Am besten wohltemperiert zu geschmorten Wildgerichten, zart gebratenem Rind oder würzigen Käsegerichten genießen.

Optimaler Trinkgenuss innerhalb 10 Jahre.

Alkohol: 14.00 % vol.

Säure: 5.40 g/l

Restzucker: 2,30 g/l

**Unsere historische
Einzellage.
Ausdrucksstark,
konzentriert und
geradlinig.**

IM WEINBERG

Dieser Lagrein gedeiht auf 280 m Höhe mitten in Gries. Der historische Weinberg ist Teil der Klosteranlage, wo die Reben auf reinem Schwemmmaterial von der Talfer und einem Untergrund aus Bozner Quarzporphyr stehen.

IM KELLER

Nach Gärung und Säureabbau im Edelstahl erfolgt der Ausbau in neuen Barrique-Fässern für 24 Monate mit anschließender Harmonisierung im emaillierten Stahltank und behutsamer Abfüllung nach leichter Filtration.

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