

ALTO ADIGE DOC

GEWÜRZTRAMINER

2022



LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il nostro Gewürztraminer si presenta alla vista con un giallo dorato brillante e al naso con una fragranza elegante, aromatica e varietale di petali di rosa, chiodi di garofano e una lieve nota di affumicato. Conquista il palato grazie alla struttura invitante. E' un vino elegante e pieno, giovanile e di piacevole beva, dal finale aromatico e fine.

Perfetto servito fresco e in abbinamento a pesce crudo, bollito di manzo o piatti aromatici preparati in un wok.

Si esprime al meglio se bevuto entro 3 anni.

Gradazione alcolica: 14,50 % vol.

Acidità: 4,50 g/l

Residuo zuccherino: 5,50 g/l

***L'aromatico.
Protagonista
suntuoso di
occasioni speciali.***

IN VIGNA

Coltiviamo il nostro Gewürztraminer a circa 400 m di altitudine nei vigneti di Appiano, Caldaro e Bolzano su terreni calcarei e argillosi.

IN CANTINA

Dopo una settimana di fermentazione alla temperatura controllata di 19°C in acciaio inox, il vino affina in serbatoi di acciaio inox.

MURI-GRIES

TENUTA | CANTINA CONVENTO



MURI-GRIES Vanta una tradizione vinicola centenaria:

i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

WWW.MURI-GRIES.COM