SÜDTIROL DOC

SAUVIGNON

2024

Der Verspielte.

Blumig, fruchtbetont und ausdrucksstark.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Unser Sauvignon präsentiert sich strohgelb mit grünen Reflexen und einem fruchtbetonten Duft nach frischen Pfirsichen, reifen Stachelbeeren, Brennnessel und Zitronenmelisse. Am Gaumen ist er schön saftig, salzig und mineralisch, cremig und voll, äußerst elegant mit schönem Säurespiel, lang und verspielt im Abgang.

Am besten leicht gekühlt zu Schlutzkrapfen, Stockfischgröstl und Geschnetzeltem genießen. Optimaler Trinkgenuss: innerhalb 3 Jahre.

Alkohol: 13,20 % vol.
Säure: 6,10 g/l
Restzucker: 2,30 g/l

IM WEINBERG

Die Sauvignon-Trauben reifen in den Weinbergen von Eppan auf 460 - 500 m Höhe und Kalkschotterböden mit Süd-Ost-Ausrichtung heran.

IM KELLER

Nach der temperaturkontrollierten Mostvergärung im Edelstahl bei 19°C für eine Woche erfolgt Ausbau im Edelstahlfass.

MURI-GRIES **WEINGUT I 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