

SÜDTIROL DOC

# GRAUVERNATSCH

2018



## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Unser Grauvernatsch zeigt sich rubinrot mit violetten Reflexen, ist offen und fruchtig in der Nase mit Duft nach Amarena-Kirsche, einem Hauch Zimt und Marzipan. Im Geschmack geschmeidig und fruchtig, präsentiert er sich gut strukturiert, mit weichen Gerbstoffen, ist anspruchsvoll und doch einladend trinkig mit der typischen Leichtigkeit eines Vernatschs und lang im Abgang.

Am besten leicht gekühlt zu Braten, Wienerschnitzel und saurem Rindfleisch genießen. Optimaler Trinkgenuss innerhalb 2 Jahre.

**Alkohol:** 12,50 % vol.

**Säure:** 4,30 g/l

**Restzucker:** 1,80 g/l

***Der typische Südtiroler.  
Ein Wein mit Tradition,  
fruchtig und einladend  
trinkig.***

### IM WEINBERG

Die Vernatschtrauben unseres Grauvernatsch gedeihen in den Weinbergen von St. Michael Eppan auf 350 - 400 m Höhe und sandigen Schotterböden mit Süd-Ausrichtung.

### IM KELLER

Nach der temperaturkontrollierten Vergärung im Edelstahl bei 26°C für 8 Tage erfolgt der Ausbau im Edelstahlfass.

**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](http://WWW.MURI-GRIES.COM)