

SÜDTIROL DOC

ST. MAGDALENER

2018



Das Bozner Original. *Traditionell, fruchtig und frisch.*

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Unser St. Magdalener zeigt sich in kräftigem Rubinrot und verführt mit einem samtig, fruchtigen Bouquet von reifen Kirschen, Zwetschken, Himbeeren und Bitterschokolade. Im Geschmack voll und saftig mit klarer weicher Gerbstoffstruktur, überzeugt er mit jugendlicher Frische, ist einladend und anregend im Abgang.

Am besten leicht gekühlt zu klassischem Rindsbraten, deftigen Knödeln sowie Pizza und Pasta genießen.

Optimaler Trinkgenuss innerhalb 2 Jahre.

Alkohol: 13,00 % vol.

Säure: 4,40 g/l

Restzucker: 1,90 g/l

IM WEINBERG

Die Trauben unseres St. Magdalener – 95% Vernatsch und 5% Lagrein – gedeihen an den Hängen des Bozner Talkessels auf 350 – 450 m Höhe und sandig-lehmigen 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