



"Abtei Muri" Lagrein Riserva DOC Südtirol

Klosterkellerei Muri-Gries
Italien, Südtirol

Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, Ausbau für 14 - 16 Monate in Barriques

Charakter

Intensives, dunkles Granatrot; komplexes, vielschichtiges Bouquet mit reifen Beerenaromen von Kirschen und Berberitzen, würzige Noten von Tabak, Leder und Waldboden, Lakritze und Eukalyptus; am Gaumen dicht und voll, überzeugende Struktur mit viel Finesse und Charakter, griffige Gerbstoffe zusammen mit Weichheit und Samtigkeit von Extrakt; hohe Konzentration an Aromen und Ausdruck, frisch und trinkig bis in den sehr langen Abgang - wohl eine der authentischsten und gelungensten Interpretationen der autochthonen Südtiroler Rebsorte Lagrein!

Geschichte

Die Premiumweine der Linie "Abtei Muri" sind Weine der absoluten Spitzenklasse und begeistern durch ihre Finesse und das ausgewogene Miteinander von Klima, Böden, Expertise und Passion, was sich im Geschmack aller Weine wiederfinden lässt.

Konsumhinweis

Kräftige Gerichte, rotes Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Lagrein
Trinkreife:	2023 - 2030
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen





2018	Vinum	18/20
2018	Gambero Rosso	2.5/3
2017	Falstaff	93/100
2017	Gambero Rosso	3/3
2016	Gambero Rosso	2.5/3
2015	Gambero Rosso	2.5/3
2014	Gambero Rosso	3/3
2014	Vinum	17/20
2012	Falstaff	93/100
2012	Gambero Rosso	3/3
2011	Gambero Rosso	3/3
2010	Gambero Rosso	3/3

