



Abtei Muri Weissburgunder Riserva Südtirol Terlaner DOC

Klosterkellerei Muri-Gries
Italien, Südtirol

Vinifikation

Nach der Handlese erfolgt eine temperaturkontrollierte Vergärung in Inox-Edelstahltanks. Für die Weissburgunder Riserva-Version wird der Wein danach zu etwa 70 % in grossen Holzfässern und zu 30 % in Barrique ausgebaut, und reift so während etwa 16 Monaten auf seiner Feinhefe.

Charakter

Sattes Strogelb mit goldenen Reflexen; im Bouquet Noten von reifen Birnen, Quitte, elegante Würze und Nuancen von weissem Pfeffer, florale Aromen sowie reifer Apfel; am Gaumen saftig mit guter Dichte, mit alpiner Frische und zarter Säurestütze, elegante Struktur mit schöner Mineralik und burgundischer Eleganz; langanhaltend bis in den Abgang, kann bis 5 - 10 Jahre Reifen!

Vinum N° 7-8, Juli 2025 - Dossier Südtirol, Verkostung
91/100 Punkte

"In der Nase reife Birne, Zitrusfrucht, weisse Blüten und ein Hauch Honig. Am Gaumen druckoll, zugleich elegant, mit feinem Schmelz, kühler Säure und salziger Mineralität. Kraftvoll und präzise."

Terroir

Der Weissburgunder reift in den klostereigenen Weinbergen in Eppan Berg auf etwa 550 MüM und Kalkschotterböden heran und wird aus ausgewählten Parzellen gelesen.

Konsumhinweis

helles Fleisch wie Kalb-Filet, Kaninchen, Meeresfrüchte, Gerichte mit Rahmsauce

Unser spezieller Tipp: gegrillter Oktopus

Technische Details

Traubensorten:

100% Pinot Blanc / Weissburgunder

Trinkreife:

2024 - 2029

Alkohol:

14 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Bewertungen



2022	Vinum 1 - 100 Punkte	91/100
2022	Falstaff	92/100
2021	Gambero Rosso	2/3
2019	Robert Parker	93/100