

Südtirol Lagrein Abtei Muri Reserva DOC Magnum 1,5l 2020

Wissenswertes

Im historischen Viertel "Moritzing" besitzt das Benediktinerkloster Muri-Gries zwei Weinberge mit einer Rebfläche von insgesamt 8,2 ha. Der "Abtei Muri" Lagrein Reserva wird ab dem Jahrgang 2014 ausschließlich mit Trauben aus diesen beiden Weinbergen produziert. Das Lagen-Prinzip erlaubt es, den Weg von der Lage bis ins Glas zur Gänze nachzuvollziehen. Der Wein selbst gibt Auskunft über den Weinberg und dessen Bodengeologie, das Mikroklima, die Anzahl der Rebstöcke und den Stock- und Hektar-Ertrag. So werden Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit des Weines garantiert.

Anbaugebiet

Zwei klostereigene Weinberge im historischen Viertel Moritzing. Gesamtfläche 8,2ha.
Höhenlage 250-290m ü.M.
Erziehungsform: Guyot- und Pergel. Die ältesten Reben stammen aus dem Jahr 1933, die ältesten Guyot-Anlagen aus dem Jahr 1992.

Traubensorte

Lagrein 100%.

Boden

Schwemmmaterial aus Bozner Quarzporphyr.

Herstellverfahren

Muri Gries selektioniert die besten Lagrein Trauben. Temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahl bei 30°C für 14 Tage. Mazeration und biologischer Säureabbau (BSA) im Edelstahltank. Der Lagrein Reserva wird 14 - 16 Monate in kleinen Barriques ausgebaut.

Farbe

Intensives, dunkles Granatrot.

Bukett

Komplex und vielschichtig. Duftet nach Beerenaromen mit Kirschen und Berberitzen. Würzige Noten von Tabak, Leder, etwas Lakritze und Eukalyptus.

Geschmack

Überzeugende Struktur mit Finesse und Charakter. Am Gaumen Weichheit und Samtigkeit. Gut eingebundenes Säuregerüst und griffige Gerbstoffe. wirkt frisch und einladend und lang anhaltend im Abgang.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Reserva bei 16-18°C.

Lagerung

Der Lagrein Reserva kann noch bis zu 5-6 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Dieser Lagrein Reserva DOC darf ruhig im Vordergrund stehen und große Gerichte herausfordern. Ein Rotwein zum Genießen und Entdecken. Braucht etwas Zeit im Glas, um sich voll zu entfalten.



Sonstige Daten:

MURI-GRIES
 Verschluss: Naturkork

Gründung: 1845
 Alkohol: 13,50% Volumen
 Flaschen: 650.000
 Anbau: Konventionell
 Standort: Bozen

Besitzer: Convento Benedettini Muri-Gries
 Saure: 5,20 g/l
 Enologe: Christian Werth
 EAN: 991359800158
 Weinberge: 60 ha (Eppaner Lagen und Bozner Lagen)

Auszeichnungen:

Gambero R. 2024: 2.5 Gläser