

SÜDTIROL DOC VERNATSCH

2024



VERKOSTUNGSNOTIZEN

Unser Vernatsch zeigt sich rubinrot mit violetten Reflexen, ist offen und fruchtig in der Nase mit Duft nach Kirschen, Veilchen 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 saftig im Abgang.

Am besten leicht gekühlt zu Braten, Brettljause und saurem Rindfleisch genießen. Optimaler Trinkgenuss innerhalb 3 Jahre.

Alkohol: 12,50 % vol.

Säure: 4,40 g/l

Restzucker: 0,80 g/l

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

IM WEINBERG

Die Vernatschtrauben gedeihen in den Weinbergen von St. Michael Eppan und Kaltern auf 350 - 400 m Höhe und sandigen Moränenschuttböden 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