



Lagrein DOC Südtirol

Klosterkellerei Muri-Gries

Italien, Südtirol

Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, Ausbau für mind. 6 Monate im grossen Holzfass

Charakter

Leuchtendes Purpurrot; offenes, einladendes Bouquet mit fruchtigen Aromen von Waldbeeren, Zwetschgen und Brombeeren, leichte Unterholz- und Pilznote, Schokolade, Gewürznelken; im Auftakt am Gaumen saftig mit frischer Beerenfrucht, samtige Gerbstoffe, jugendliche Frische, leichte Bittermandeltöne, rustikale Eleganz; würzig-fruchtiger Abgang, bis zuletzt viel Trinkfreude - eine perfekte Symbiose aus Tradition und Moderne!

Konsumhinweis

Pasta mit würziger Sauce, rotes Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, Aufschnitt-Platte, würziger Halbhart-Käse, Hart-Käse

Unser spezieller Tipp: Reh-Braten mit Schupfnudeln und Rotkraut

Technische Details

Traubensorten:	100% Lagrein
Trinkreife:	2025 - 2027
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2018	Gambero Rosso	2/3
2017	Gambero Rosso	2/3
2016	Gambero Rosso	2/3
2015	Falstaff	90/100
2015	Gambero Rosso	2/3
2014	Falstaff	88/100
2014	Gambero Rosso	2/3
2013	Gambero Rosso	2/3
2011	Falstaff	89/100