

ALTO ADIGE DOC

# GEWÜRZTRAMINER

2023



## LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il nostro Gewürztraminer si presenta alla vista con un giallo dorato brillante e al naso con una fragranza elegante, aromatica e varietale di petali di rosa, chiodi di garofano e una lieve nota di affumicato. Conquista il palato grazie alla struttura invitante. E' un vino elegante e pieno, giovanile e di piacevole beva, dal finale aromatico e fine.

Perfetto servito fresco e in abbinamento a pesce crudo, bollito di manzo o piatti aromatici preparati in un wok.

Si esprime al meglio se bevuto entro 3 anni.

**Gradazione alcolica:** 14,50 % vol.

**Acidità:** 4,30 g/l

**Residuo zuccherino:** 5,00 g/l

***L'aromatico.  
Protagonista  
suntuoso di  
occasioni speciali.***

### IN VIGNA

Coltiviamo il nostro Gewürztraminer a circa 400 m di altitudine nei vigneti di Appiano, Caldaro e Bolzano su terreni calcarei e argillosi.

### IN CANTINA

Dopo una settimana di fermentazione alla temperatura controllata di 19°C in acciaio inox, il vino affina in serbatoi di acciaio inox.

**MURI-GRIES**

TENUTA | CANTINA CONVENTO



**MURI-GRIES** Vanta una tradizione vinicola centenaria:

i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

[WWW.MURI-GRIES.COM](http://WWW.MURI-GRIES.COM)