

Muri-Gries Weissburgunder



Herkomst: Muri-Gries is een schitterend wijndomein te Bolzano (Zuid-Tirol). In de wijk Gries ligt het indrukwekkende landgoed van een benedictijnerklooster met binnenin het wijndomein Muri-Gries. De wijnvelden strekken zich uit op de Eppan-berg die 500m boven de zeespiegel is gelegen. De bodem bestaat er hoofdzakelijk uit kalk.

Druivensort: 100% Weissburgunder (Pinot Blanc)

Vinificatie: De fermentatie van de most gebeurt in inox onder een constante temperatuur van 19° C gedurende 1 week. Daarna volgt een verdere rijping op inox en 25% wordt gedurende 5 maanden op eiken vaten gelagerd.

Degustatie: Een lichtgele kleur met groene reflecties. Een zeer open neus met accenten van rijpe appel en pompoelmoes in combinatie met aroma's van nootjes en witte peper. Een wijn met de nodige structuur en elegantie, mineraliteit en vetigheid. In de finale sappig en fris.

Wijn en gerecht: visgerechten (al dan niet stevig gekruid), wit vlees en gevogelte

Serveertemperatuur: tussen 12° en 14° C