

PRODUZENTEN

Wo Klostergeist und Weinliebe ineinanderfließen



In Bozens historischem Viertel Gries, zwischen der ehrwürdigen Abtei und der barocken Stiftskirche San Agostino, pulsiert ein Leben, in dem Zeit, Glaube und Wein untrennbar verbunden sind. Muri Gries – eine ehemalige Benediktinerabtei, in der das Prinzip „ora et labora“ (Bete und arbeite) bis heute im Weinberg und im Keller spürbar ist. Jeder Schritt, jede Rebe und jeder Tropfen erzählt von dieser faszinierenden Verbindung von Spiritualität und terroirgeprägter Kunst.

VOM KLOSTER ZUR KELLEREI

Die Geschichte beginnt im Jahr 1845, als Mönche aus dem Schweizer Kloster Muri fliehen mussten und ihre Heimat in Gries bei Bozen fanden – in einem ehemaligen Augustinerchorherrenstift. Dort nahmen nicht nur Gebet und Gemeinschaft Gestalt an, sondern auch der Weinbau, der durch das klösterliche Verständnis von Achtsamkeit und Sorgfalt bald zur zentralen Lebensader wurde. Die erste Weinhandlung begann im frühen 20. Jahrhundert durch den Handel mit offenen Weinen in den deutschsprachigen Norden, doch erst ab 1968 wurden die Weine offiziell in Flaschen gefüllt. Die wahre Wende kam 1985: Die autochthone Rebsorte Lagrein rückte in den Fokus – Muri Gries wurde zum „Lagrein Kloster“.

DER KLOSTERANGER – HERZ DES TERROIRS

Mit heute rund 35 Hektar Weinbergen in und um Bozen, darunter das historisch bedeutsame Klosteranger als Herzstück, schöpft Muri Gries das Beste aus den sonnenverwöhnten, kalk- und schieferhaltigen Böden – gespeicherte Wärme, alpine Frische, Mineralität im Glas. Von Flecken wie Stampfer und Haringer werden die Trauben nicht nur geerntet – sie werden sorgfältig kultiviert, behutsam verarbeitet und in Holzfässern oder Barriques zu Ausdrucksstärken gereift, die Tradition und Moderne tief vereinen.

LAGREIN IN ALLEN FACETTEN

Der Lagrein zeigt sich bei Muri Gries in drei Ausprägungen: filigraner Kretzer (Rosé), der klassische Lagrein Muri Gries, kraftvoll und zugänglich – und die exklusive Riserva „Abtei“, seit 1989 Traubenspenden aus den besten Lagen, Ausdruck höchsten klösterlichen Anspruchs. Darüber hinaus entstehen noch Weißweine (Pinot Grigio, Chardonnay, Müller Thurgau) und

Spezialitäten wie Vernatsch Cuvées, Gewürztraminer oder Rosenmuskateller – elegant nuanciert, manchmal mit Fassausbau, stets mit eigenem Charakter.

Trotz der jahrhundertealten Wurzeln ist Muri Gries tief in der Gegenwart verankert. Die Kellertechnik verbindet schonende, temperaturkontrollierte Verfahren mit dem Zauber der Holzreifung – so entsteht Wein, der nicht nur schmeckt, sondern erfahrbar ist. Das ganze Team, von Kellermeister bis Winzer, lebt diesen Anspruch: Qualität, Herkunft, Tradition. Ein ständig wachsendes Verantwortungsbewusstsein äußert sich in Initiativen zur Erhaltung alter Reben, zur biologischen Bewirtschaftung und zur Biodiversität. Nachhaltigkeit ist kein Trend – sie ist Teil der Mission.

Erhältlich in unserem Feinkost-Onlineshop oder direkt in unseren Märkten für anspruchsvolle Genießer:innen.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

