

ANSITZ WALDGRIES

Antheos - St. Magdalener classico

Antheos geht zurück zum Ursprung. Weil er heute, so wie früher,
acht historische Vernatsch-Spielarten in sich vereint.

Diese Rebsorten-Urgesteine sind wie wir Menschen von der Geschichte gezeichnet:
Sie haben Erfahrung, Kraft und Reife.

*«Es war fünf vor 12 als ich den fast verloren gegangenen «Gemischten Rebsatz»
aus Urgroßvaters Zeiten wieder anpflanzte. Nicht um Geschichte neu zu schreiben,
sondern um sie mit Gegenwart und Zukunft zu vereinen. Daraus ist dieser individuelle St. Magdalener entstanden.»*

Christian Plattner

Rebsorte Edelvernatsch, Grauvernatsch, Tschaggevernatsch,
Mittervernatsch, einige historische
Vernatsch-Arten und Lagrein

Lage + Klima St. Magdalena, Südwest-Hang auf 250m Meereshöhe,
Mikroklima: Einzellage 'Hohe Leiten'

Boden Sandige Glazialschotter
und Porphy-Verwitterungsböden

Ausbau großes Holzfass,
Besonderheit: 20% Prozent des Leseguts
werden mit ganzen, nicht entrappten
Trauben vergoren, lange Maischestandzeit

Serviertemperatur 15-17° Celsius
(1-2°Celsius kühler als kräftiger Rotwein)

Speisenkombi mediterrane Vorspeisen,
Hauptspeisen wie Kaninchen,
Lamm, Federwild

Lagerbedingungen abgedunkelter Raum, kühles Ambiente
(ca. 12-14°Celsius),
geringe Temperaturschwankungen

Auge: kräftiges Rubinrot **rund um den Wein:** Der Ansitez Waldgries stammt aus dem 13.

Nase: Mon-Chérie-Kirsche,
reife rote Waldfrüchte,
elegant-feine Würze die Tradition seines Urgroßvaters zu neuem Leben.
Der individuelle Wein voller Geschichte kam 2010
erstmalig auf dem Markt.

Gaumen:
dichtverwobene Textur,
langes elegantes Säurespiel,
feinmaschige Tannine
sind verbunden
mit fruchtiger Eleganz

