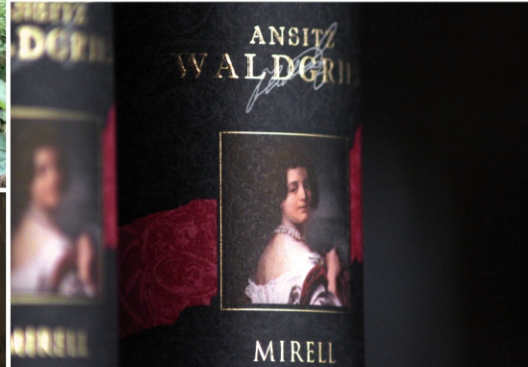


ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER



Lagrein Mirell

Das Etikett des Mirell zierte eine rätselhafte Frau. Sie ist jung, sie ist schön, Kleidung und Schmuck lassen Reichtum erahnen - aber wer ist sie? Als Christians Großvater einst den Ansitz erwarb, hing ihr Porträt bereits in dem alten Gemäuer - warum? Wir haben oft versucht herauszufinden, woher das Bild kommt und wer sie ist, immer ohne Erfolg. Es ist, als ob sie nicht will, dass wir ihr Geheimnis lüften.

Sie fühlt sich ein bisschen wie die Beschützerin des Ansitzes an, die über alles wacht. Denn sie hat jeden, der an ihrem Bild vorbeigeht, im Blick - sie ist mit der gleichen Technik gemalt wie die Mona Lisa. Egal wo man steht, sie scheint einen anzuschauen. Und wer weiß: Vielleicht hat einer unserer Gäste einmal einen Hinweis darauf, wer sie gewesen sein könnte...

Winzernotiz:

„Mit dem Lagrein Mirell versuchte ich Kraft und Eleganz zu vereinen. Die Aromen sind tief und dunkelbeerig und werden von feinen Gerbstoffen und einer reifen Säure getragen, so wirkt der Wein stets elegant. Die Trauben stammen von Reben, die älter als 40 Jahre alt sind. Bis zu vier Wochen lasse ich den Most auf der Maische, einige Trauben entrappe ich nicht. Danach reift der Wein ein Jahr lang in Barriques, im Anschluss nochmal 18 Monate in der Flasche.“

ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER

Rebsorte 100% Lagrein

Lage+Klima Zwei Drittel der Trauben stammen aus St. Magdalena, sie geben dem Wein Konzentration und Eleganz. Ein Drittel stammt aus Auer: hier ist Struktur und Kraft zu finden.

Boden St. Magdalena mit Glazialschotter und Porphyr-Verwitterungsböden, Auer mit Schwemmböden

Ausbau Barriques, lange Maischestandzeiten bis zu 35 Tagen in großen Bottichen, zehn Prozent der Trauben werden spätreif gelesen

Serviertemperatur 18°Celsius

Speisenkombi Geschmortes und gebratenes dunkles Fleisch, Wildfleisch bzw. Hirschfleisch, würziger Hartkäse

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

Auge: dunkles Purpurrot

Gaumen: dichtverwobene und elegante Struktur, engmaschige und feine Tannine, lange Kraft

Nase: reife Schwarzkirsche, Waldboden, Tertiäraromen, elegant-feine Würze

rund um den Wein: Der Ansitez Waldgries geht auf das 13. Jahrhundert zurück. Lagrein Mirell entstand 1999 aus einem Versuch, mit Minimalerträgen zu arbeiten. Er wird nur in ausgezeichneten Jahren produziert.

