

ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER



Lagrein Riserva

Christians Großvater war einer der ersten Winzer in St. Magdalena, der an das Potential der Rebsorte Lagrein geglaubt hat. Früher war es hier weder üblich, mit Lagrein einen ganzen Weinberg zu bepflanzen, noch ihn sortenrein als kräftigen Rotwein auszubauen.

Christians Vater ging dann 1985 den nächsten Schritt.

Er kelterte erstmal eine Riserva aus alten Lagreinreben - um diesen Zusatz im Namen zu tragen, muss der Wein mindestens zwei Jahre in Fass und Flasche reifen - ein Wein mit mehr Kraft, Finesse und Komplexität.

Ein Wein, der zeigt, dass der Anstiz Waldgries seit jeher ein Ort ist, an dem neue Ideen gefunden und neue Gedanken gedacht werden.

Winzernotiz:

„Die Trauben für die Riserva kommen alle von Reben, die mindestens 20 Jahre alt sind. Die Maischestandzeit liegt bei mindestens zwei bis drei Wochen. Im Anschluss reift der Wein zu einem Drittel im großen Holz, der größere Teil in Barriques.“

ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER

Rebsorte 100% Lagrein

Lage+Klima Die Lage Gries in Bozen gibt dem Lagrein Fülle und Dichte, die Lage Furggl in Auer Struktur und Kraft

Boden durchlässige Alluvialböden, teilweise mit höherem lehmigen Anteil

Ausbau 1/3 großes Holzfass und 2/3 Barriques für 12 Monate
Besonderheit: lange Maischestandzeiten bis zu 35 Tage in großen Böttichen, 10% Prozent des Leseguts wird mit ganzen, nicht entrappten Trauben vergoren

Serviertemperatur 18°Celsius

Speisenkombi Geschmortes und gebratenes dunkles Fleisch, Wild- wie Hirschfleisch, würziger Hartkäse

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

Auge: Purpurrot mit schwarzem Kern

Gaumen: dichte und feste Struktur, langes elegantes Säurespiel, knackige Lagreintannine

Nase: Schokoladennoten, Pflaumen, Lakritzetöne

rund um den Wein: Der Ansize Waldgries stammt aus dem 13. Jahrhundert. 1982 begann Vater Heinrich Lagrein Riserva auf die Flasche zu füllen

