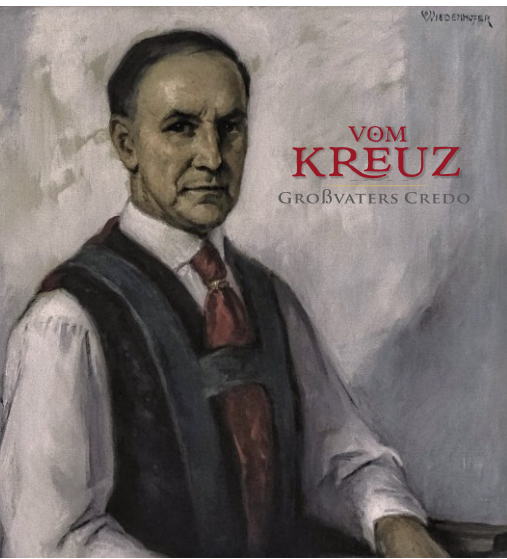


ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER



St. Magdalener Classico „Vom Kreuz“ Großvaters Credo

Der Großvater von Christian Plattner, Heinrich Plattner, erwarb im Jahr 1929 den Anstiz Waldgries. Aus seiner Erfahrung wusste er: Trauben von alten Reben, gewachsen auf Böden mit höherem Lehmantel, bringen einen besonders langlebigen St. Magdalener hervor.

Aus alten Rebstöcken entsteht ein Wein mit Charakter und Tiefe. Der Großvater wusste, dass große Weine Zeit und Geduld brauchen.

Im Erntejahr 2018 begann Christian erstmals, die Trauben aus einem Weinberg mit besonders alten Reben behutsam auszubauen und nach dem Credo seines Großvaters zu arbeiten.

Nach acht Jahren Reifezeit kommt dieser St. Magdalener schließlich in die Flasche – ein Novum für diese Rebsorte. Der Wein überzeugt mit überraschender Frische und außergewöhnlicher Eleganz, die auch über viele Jahre hinweg erhalten bleibt.

*Christian Plattner: „Mein Großvater war ein Visionär.
Mit diesem St. Magdalener möchte ich sein Credo von diesem Weinberg in die Flasche bringen.
Nach acht Jahren erzielt „Vom Kreuz“ seine perfekte Harmonie.“*

ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER

Rebsorte 93% Vernatsch und 7% Lagrein im gemischten Satz

Lage + Klima St. Magdalena Classico, Südwest-Hang auf 270m Meereshöhe,
Mikroklima: mediterrane, frühreifste Lagen Südtirols

Boden Sandige Glazialschotter und Porphy-Verwitterungsböden

Ausbau Zwölf Monate Holzfassausbau, anschließend mehrjährige
Reife imahltank und 2-jährige Flaschenreife

Servicetemperatur 12-14° C

Speisenkombi mediterrane Vorspeisen, Hauptspeisen wie Kaninchen,
Lamm und Federwild

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

Auge: sattes Rubinrot

Nase: Äußerst komplex, feine Würze, Frucht wie Kirsche und Himbeere

Gaumen: Dicht verwobene Textur mit guter Fülle und Tiefe. Reifes,
feinmaschiges Tannin. Ein Wein mit einer herrlichen Eleganz.

Rund um den Wein: Schon Großvater Heinrich (1908-1988) lehrte uns: Weine von alten
Reben und auf Böden mit einem höheren Lehmanteil gewachsen,
bringen einen besonders langlebigen St. Magdalener hervor.
Große Weine brauchen Zeit und Geduld.
Nach erst 8 Jahren Reife kommt dieser außergewöhnliche
St. Magdalener Classico in den Verkauf.
Ein hervorragendes Beispiel wie der St. Magdalener
bei uns reifen kann.

