

ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER



Rosenmuskateller

Tradition zu bewahren und modern zu interpretieren liegt Christian Plattner am Herzen – und genau deshalb baut er weiterhin diese Rebsorte an. In ganz Südtirol gibt es nur mehr knapp 7 Hektar.

Sie ist im Anbau äußerst anspruchsvoll. In der Wuchsstärke sehr unterschiedlich, bei Kälte verrieseln die Blüten leicht und die Trauben sind aufgrund ihrer dünnen Beerenhaut fäulnis anfällig. Was für eine Diva! Christian mag die Herausforderung. Als sein Großvater den Anstiz kaufte, standen schon einige alte Stöcke Rosenmuskateller und er pflanzte weitere. Christian denkt darüber nach, sie sogar auszuweiten. Denn der fertige Wein ist alle Mühen wert. Diese Kombination aus Süße, Aromatik und griffigem Tannin gibt es sonst in keinem anderen Süßwein der Welt.

Winzernotiz:

„Die meisten Trauben für diesen Wein lasse ich lange am Rebstock eintrocknen, dadurch erhöht sich die Konzentration in den Trauben. So wird er äußerst dicht, komplex und aromatisch.“

ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER

Rebsorte 100% Rosenmuskateller

Lage+Klima St. Magdalena, Südwest-Hanglagen auf 250m Meereshöhe.
Mikroklima: mediterrane früheifste Lagen Südtirols

Boden sandige Glazialschotter
und Porphy-Verwitterungsböden

Ausbau Stahltank,
Besonderheit: 70% der Trauben werden luftgetrocknet,
30% spätreif gelesen

Serviertemperatur 10-14° Celsius

Speisenkombi Mohnstrudel, Schokomousse, Lebkuchen,
Desserts mit Bitterschokolade und Zimt,
Nuss- und Mandelgebäck, Gänseleber

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

Gaumen: dicht und harmonisch, balanciert seine Süße gut
durch frische Säure und präsenzte Gerbstoffstruktur aus

Auge: sattes Rubinrot

Nase: Rosenblätter, Gewürznelken, Zimt, Muskat, Aromen erinnern
an einen orientalischen Basar, komplexe Struktur

rund um den Wein: Der Anstiz Waldgries stammt aus dem 13. Jahrhundert.
Großvater Heinrich Plattner begann 1950
Rosenmuskateller zu produzieren, 1973 füllte ihn Sohn
Heinrich Plattner erstmals auf die Flasche. Christian führt
seit den 90ern diese lang gewachsene Tradition fort.

