

ANSITZ WALDGRIES

Lagrein Riserva

Außen hart und innen weich? Das ist der kompromisslose Lagrein Riserva von Waldgries. Unverwechselbar sortentypisch. Wild und knackig, dennoch fein und elegant. Fast wie wir Menschen eben!

«Der Lagrein Riserva soll ausdrucksstark sein. Dafür arbeite ich im Weinberg mit niedrigen Erträgen und gönne ihm im Keller lange Maischestandzeiten.»

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

Nase: Schokoladennoten, Pflaumen, Lakritzetöne

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

ANSITZ WALDGRIES

S. Giustina 2, 39100 Bolzano
Tel. 0471 323603
info@waldgries.it

