

# ANSITZ WALDGRIES

## Sauvignon Blanc - MYRA

Sauvignon Blanc von Waldgries ist wie die alpine Bergwelt. Knackig, frisch und mineralisch bringt er das hervor, was in seinem Terroir steckt, dem Geburtsort Eppan Berg.

*«Sauvignon trinke ich selbst äußerst gern - am Liebsten sind mir die klaren, geradlinigen, vom Boden geprägten Varianten. Bei meinem Sauvignon ist deshalb genau das im Glas, das in seinem Gebiet steckt.»*

Christian Plattner

**Rebsorte** 100% Sauvignon Blanc

**Lage + Klima** Eppan Berg, Südostlage auf 550m Meereshöhe zwischen den Schlössern Moos, Schulthaus und Freudenstein

**Boden** kalkreiche Lehmböden mit feiner Mineralstruktur

**Ausbau** 80% Stahl, 20% Tonnau (500 L), Besonderheit: ein Teil wird mit ganzen, Beeren vergoren

**Serviertemperatur** 9-12° Celsius

**Speisenkombi** weißer und grüner Spargel, vegetarische Gerichte, Schalen- und Krustentiere, roher Fisch, helles Fleisch

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

**Auge:** helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

**rund um den Wein:**

Die Rebfläche in Eppan Berg ist seit 30 Jahren im Familienbesitz. Da sich das Terroir hervorragend für Sauvignon Blanc eignet, pflanzte Christian rund um die Jahrtausendwende hier seine weiße Lieblingsorte an.

**Nase:** vielschichtig - von Feuersteintönen über Holunder und Grapefruit bis zu reiferen, exotischen Noten

**Gaumen:** mineralisch, salzig; ein sehr geradliniger Wein mit eleganter Säurestruktur, lang anhaltend im Abgang

# ANSITZ WALDGRIES

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

