

# ANSITZ WALDGRIES

## Jahrgangs-Lagrein

Autochton und selbstsicher. Der "Kleinste" aber oho.  
Seit 1973 eine Konstante im Lagreinsortiment.

«Lagrein ist eine charakterstarke Rebsorte.  
Mein Jahrgangs-Lagrein darf seine Ecken und Kanten zeigen, besticht aber gleichzeitig weil er elegant ist.»

Christian Plattner

**Rebsorte** 100% Lagrein

**Lage+Klima** St. Magdalena, Südost- bis Südwest-Hanglagen  
auf 250m Meereshöhe, äußerst mediterran  
geprägtes Mikroklima

**Boden** sandige Glazialschotter- und  
Porphy-Verwitterungsböden

**Ausbau** großes Holzfass und gebrauchte Barriques,  
Besonderheit: 50% Prozent des Leseguts  
werden mit ganzen, nicht entrappten Trauben vergoren

**Serviertemperatur** 16-18°Celsius

**Speisenkombi** Geschmortes und gebratenes Fleisch,  
Wild, pikanter Käse

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

**Auge:** rund um den Wein:  
dunkles Purpurrot  
mit violetter Schimmer  
Der Ansit Waldgries stammt aus dem 13. Jahrhundert.  
1932 erwarb der Großvater den Ansit ,  
bereits 1972 begann Heinrich Plattner den Wein  
auf die Flasche zu füllen.

**Nase:**  
dunkle Waldbeeren,  
Schokoladennoten, süßlicher  
Duft der Alpenblume Brunelle,  
elegant-feine Würze

**Gaumen:**  
dichtverwobene füllige Textur,  
langes elegantes Säurespiel,  
samtige Tannine

