

# ANSITZ WALDGRIES

## Rosenmuskateller

Was als exzentrische Diva im Weinberg beginnt,  
endet als feine Dame in der Flasche.

«Suche einen kraftvollen, aromatischen und eleganten Rosenmuskateller, der sich perfekt mit dem Dessert vereint.  
Persönlich genieße ich ihn am liebsten zu Mohnstrudel, Lebkuchen und Süßspeisen mit Bitterschokolade.»

Christian Plattner

**Rebsorte** 100% Rosenmuskateller

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

**Boden** sandige Glazialschotter  
und Porphyr-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

**Auge:**  
sattes Rubinrot

**rund um den Wein:**

Der Ansit 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.

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

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

