

ANSITZ WALDGRIES

St. Magdalener Classico

Der St. Magdalener verführt durch seinen mediterranen Hauch im Glas. Ein Spiegelbild von Palmen, Oliven und Feigenbäumen vor Dolomitenkulisse. Hier ist sein wahrer Charakter zuhause.

«Ich liebe die charakterstarken Weine aus dem nördlichen Burgund. Meinem St. Magdalener classico will ich genau diese Ausdruckskraft geben. Er soll eine elegante Persönlichkeit mit Charme zeigen.»

Christian Plattner

Rebsorte 92% Edelvernatsch, 8 % Lagrein

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

Boden sandige Glazialschotter- und Porphyerverwitterungsböden

Ausbau Stahl und großes Holzfaß,
Besonderheit: 20% des Leseguts werden mit ganzen, nicht entrappten Trauben vergoren

Serviertemperatur 15° Celsius (leicht kühler als Rotwein)

Speisenkombi kalte Antipasti, Speck, Schinken- und Wurstwaren, italienische Vorspeisen

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

Auge: leuchtendes Rubinrot
Nase: Kirsche, Himbeere, rote Früchte, Mandeln
Gaumen: harmonisch, knackige und gut integrierte Tannine, feste Textur, rassiger Ausdruck und anhaltende Spannung

rund um den Wein:
Der AnsitZ Waldgries stammt aus dem 13. Jahrhundert. 1932 erwarb der Großvater den AnsitZ, bereits 1972 begann Heinrich Plattner den Wein auf die Flasche zu füllen.

