

ANSITZ WALDGRIES

Lagrein Riserva Alto Adige DOC



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Ansit Waldgries
Traubensorten:	Lagrein
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Der Lagrein Riserva durchläuft eine extra lange Maischestandzeit von bis zu 35 Tagen. Rund 10% des Leseguts wird mit ganzen, nicht entrappten Trauben vergoren. Ausgebaut wird der Wein anschliessend zu 1/3 im grossen Holzfass und zu 2/3 in Barriques. Reiffruchtige Nase mit Aromen von Brombeeren und Pflaumenmus, dazu Schokoladen- und Lakritz Noten. Dichte und feste Struktur, langes elegantes Säurespiel und würzige Tannine im Abgang.

Empfehlung

Zu kräftigen Speisen, z.B. Rote Bete Risotto mit Ziegenfrischkäse und gebratenen Steinpilzen, zu Wild und dunklem Fleisch wie etwa Hirschentrecôte auf Schwarz-Kirsch Sauce mit Kakao Splitter, Wildschweinbraten mit Knödel und Preiselbeeren, oder zart geschmorten Ochsenbäckchen in Lagrein. Auch wunderbar zu würzigen Hartkäsen.

Produzent

Südtiroler Wein mit Geschichte und Charakter: Ansit Waldgries bei St. Magdalena, erstmals 1242 erwähnt, ist heute Heimat der Weinvision von Christian Plattner. Tief verwurzelt in Geschichte und Tradition, entstehen hier auf gut durchlüfteten Moränenschuttböden aus Porphyry und Dolomit eigenständige, charaktervolle Weine. Neben den Weissen Sauvignon Blanc und Pinot Blanc, stehen Vernatsch und Lagrein klar im Fokus – regionaltypisch, authentisch, mit Tiefe und Eleganz. Der Antheos vereint acht historische Vernatsch-Sorten – ein Stück Weinbaukultur. Der Lagrein Riserva zeigt sich kraftvoll, wild, aber fein – „außen hart, innen weich“, wie Plattner sagt. Noch kompromissloser ist der Mirell: konzentriert, tanninreich und doch elegant – ein Statement für das Potenzial des Lagrein. Mit dem Roblinus de' Waldgries, benannt nach dem ersten Besitzer des Ansitzes, setzt Plattner in Ausnahmejahren ein glanzvolles Ausrufezeichen.

