

ANSITZ WALDGRIES

Antheos
St. Magdalener DOC



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Ansitez Waldgries
Traubensorten:	Vernatsch (Trollinger/Schiava), Lagrein
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	15-17°

Diese besondere Cuvée vereint acht historische Vernatsch-Spielarten, dazu ein kleiner Anteil Lagrein. Lange Maischestandzeit mit bis zu 20% Ganztrauben-Anteil. Ausbau danach im grossen Holzfass. In der Nase zeigen sich frisch-fruchtige Aromen von roten Waldbeeren, Weichselkirschen und getrockneten Cranberries, fein unterlegt mit Noten von Veilchen und dezent würzigem Nougat Touch. Am Gaumen mit eleganter Frucht und wunderbarem Trinkfluss.

Empfehlung

Nicht zu warm serviert passt er klassisch zu einer Südtiroler Marende, aber in dieser Klasse auch zu verschiedenen Gerichten wie etwa Knödel Variationen und Schlutzkrapfen, über Pizza, bis hin zu Tafelspitz, Kaninchen Ragout und Geflügel.

Produzent

Südtiroler Wein mit Geschichte und Charakter: Ansitez 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.

