

ANSITZ WALDGRIES

Lagrein

Alto Adige DOC Südtirol



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Ansit Waldgries
Traubensorten:	Lagrein
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Schon beim sogenannten "Einsteiger-Lagrein" dieses Gutes, erkennt man die feine Handschrift von Christian Plattner. Bis zu 50% des Leseguts werden als Ganztrauben - also mit den Stielen vergärt, was Struktur und Würze verleiht. Ausgebaut wird der Wein im grossen Holzfass und gebrauchten Barriques. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen Waldbeeren und Pflaumen, dazu würzige Noten von getrockneten Blüten und Kakao. Am Gaumen stoffig, mit eleganter, trink animierender Säure Struktur und guter Länge.

Empfehlung

Wunderbar zu Nudeln mit Rehragout, Risotto mit Steinpilzen oder Pfifferlingen, oder zu verschiedenen Wildgerichten.

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.