ANSITZ WALDGRIES
Sauvignon Blanc Myra
Alto Adige DOC Südtirol



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Ansitz Waldgries**
Traubensorten:	Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Ausgebaut zu 80% im Stahltank und 20% im 500 Lt. Fass. Vielschichtige Nase, mit Holunder und Grapefruit Tönen, Aromen von roten Stachelbeeren und Ribiseln, dazu fein-exotischer Touch, unterlegt von Feuerstein Noten. Am Gaumen mineralisch, salzig mit eleganter Säure Struktur und langem Abgang.

Empfehlung

Weisser und grüner Spargel, vegetarische Gerichte, Schalen- und Krustentiere, Fisch (auch roh). Schöne Kombination auch mit Tafelspitz mit Meerrettichsauce.

Produzent

Südtiroler Wein mit Geschichte und Charakter: Ansitz 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 Porphyr 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.