



Lagrein

Riserva
Ansitz Waldgries

Anbaugebiet: Italien / Südtirol DOC

Rebsorte(n): Lagrein

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Der Wein aus der autochthonen Traubensorte Lagrein aus dem Südtirol begeistert mit intensiven Aromen von Waldbeeren, würzigen Noten von Schokolade, Lakritze und Kaffee und einem alles umrahmenden, zarten Veilchenduft. Der kraftvolle Körper zeigt sich kompakt und füllig und mit einem feingliedrigen Tannin. Das lange und elegante Säurespiel endet in einem schönen und anhaltenden Finale. Ein unverwechselbarer, sortentypischer Lagrein, der ausdrucksstark und konzentriert ist.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein schmeckt herrlich zu Schweine- und Rindsfilets, zu Bratengerichten, zu Hirschsteaks sowie zu zarten Rehrücken. Ebenso passt er perfekt zu Pasta- und Getreidegerichten, wie z.B. einer Polenta mit Pilzen sowie zu reifen, würzigen Weich- oder Halbhartkäsesorten.

Weinelite aus Südtirol

Der prächtige Ansitz Waldgries liegt oberhalb der Stadt Bozen in den überaus sonnigen Hängen des St. Magdalener Gebietes mit Blick auf die Dolomiten. Der historische Ansitz wurde bereits 1242 erstmals urkundlich erwähnt. Damals war er im Eigentum eines Klosters, das bereits vor fast 800 Jahren Weinbau auf den kargen Porphyrböden betrieb. Viele der uralten Arbeitsgeräte sind als Zeitzeugen der Jahrhunderte alten Weinbaugeschichte noch heute im hofeigenen kleinen Museum zu bestaunen. Heute ist das kleine Anwesen im Familienbesitz und wird von Christian Plattner (im Bild) geführt. Der junge Winzer legt viel Wert auf Traditionen und pflegt und hegt die alten Mauern des Ansitz ebenso sorgfältig wie seine Reben. Seine Liebe zur Natur ist tief verwurzelt, seine Weine unverwechselbar sortentypisch und seine Leidenschaft kompromisslos. So ist es ihm möglich ausserordentlich konzentrierte und elegante Weine zu produzieren, die ihn zu einem der führenden Winzer des Südtirols machen. Seine Weine werden von den internationalen Fachleuten jedes Jahr erneut gefeiert und vielfach ausgezeichnet.

