

# ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER



## ST. MAGDALENER CLASSICO

Der St. Magdalener ist der Einstieg in die Welt unserer Rotweine. Dabei ist er etwas ganz Besonderes und bedeutet uns viel. Lang ist's her, im Jahr 1968 war es der erste Wein, den Christians Vater, Heinrich Plattner, selber abgefüllt und verkauft hat. Damals für 500 Lire pro Flasche. Das war der Beginn von Anstz Waldgries als modernes, immer zukunftsorientiertes Weingut.

Heute, mehr als 50 Jahre später, ist der St. Magdalener für uns flüssige Geschichte. Er ist mit der Geschichte unseres Weinguts mitgegangen, hat uns all die Jahre begleitet und ist heute aktueller denn je. Mit seiner Frische, seiner Frucht und Zugänglichkeit passt er perfekt zur modernen, leichten Küche.

Gleichzeitig steht er für Südtirol und seine traditionellen und innovativen Gerichte wie kein zweiter Wein.

Christian Plattner nennt den St. Magdalener auch gerne unseren Willkommenswein. Wenn Sie eine Flasche in den Händen halten, achten Sie auf das Etikett. Darauf ist unser Weingut abgebildet, die Tore stehen weit offen.

### Winzernotiz:

*Den St. Magdalener Classico baue ich ausschließlich imahltank aus. Das bewahrt die schöne Frucht und Eleganz. Dazu möchte ich milde Gerbstoffe und eine angenehme Säure, die dieses Verlangen nach dem nächsten Schluck auslösen.*

# ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER

**Lage+Klima** St. Magdalena, Sudost- bis Sudwest-Hanglagen  
auf 250m Meereshöhe, Mikroklima:  
mediterrane fruhreifste Lagen Sudtirols

**Boden** sandige Glazialschotter - und Porphyerverwitterungsboden

**Ausbau** Stahl und großes Holzfaß, Besonderheit:  
20% des Leseguts werden mit ganzen,  
nicht entrappten Trauben vergoren

**Servicetemperatur** 12°-14° C

**Speisenkombi** kalte Antipasti, Speck, Schinken- und Wurstwaren,  
italienische Vorspeisen

**Lagerbedingungen** abgedunkelter Raum, kühles Ambiente  
(ca. 12-14° Celsius),  
geringe Temperaturschwankungen

**Auge:** leuchtendes Rubinrot

**Gaumen:** harmonisch, knackige und gut  
integrierte Tannine, feste Textur,  
rassiger Ausdruck und anhaltende Spannung

**Nase:** Kirsche, Himbeere, rote Früchte, Mandeln

**Rund um den Wein:** dies stammt aus dem 13. Jahrhundert.  
1932 erwarb der Großvater den Ansig,   
bereits 1972 begann Heinrich Plattner  
den Wein auf die Flasche zu füllen.

