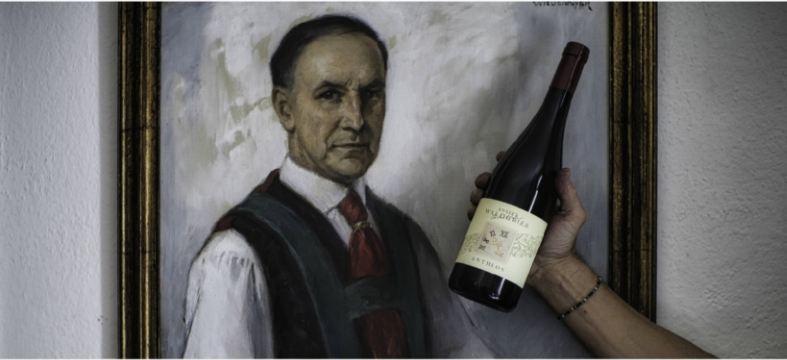


ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER



St. Magdalener Classico ANTHEOS

Als Christians Großvater schon älter war, meinte er des Öfteren: „Früher war der St. Magdalener noch ausdrucksstärker... Zu meiner Zeit standen in den Weinbergen zahlreiche verschiedene Spielarten des Vernatsch. Das gab dem Wein mehr Facetten.“ Wie gerne hätte Christian diesen Wein aus Großvaters Zeiten, aus diesem gemischten Satz, einmal probiert. So machte er sich daran, altes Rebmateriale zu suchen, zu vermehren und auszupflanzen. Er nannte den Wein Antheos vom lateinischen ante - wie es früher war. Auf dem Etikett ist die Uhr abgebildet, die sich auf dem Turm des Ansitzes befindet. Auf ihr ist es fünf vor zwölf. Hätte man länger gewartet, wären die alten Spielarten des Vernatsch bereits ausgestorben gewesen. Die Lese der Trauben für den Antheos ist Jahr für Jahr etwas Besonderes. Wir ernten alle Spielarten zusammen und vergären sie zusammen. Das gibt dem Wein genau die Kraft und Ausdrucksstärke, die meinem Großvater so fehlte. Dieser Wein machte auf Anhieb Furore und steht wie kein anderer für Ansitz Waldgries.

Winzernotiz:

„Spannung, Länge und Biss, das suche ich in diesem Wein. Dies erreiche ich durch die historischen Spielarten, die vom Ertrag bedeutend niedriger sind. Die verschiedenen Vernatsch-Spielarten im Antheos sind: Edelvernatsch, Grauvernatsch, Tschaggelevernatsch, Mittervernatsch und einige Namenlose. Zudem wurden in kleinsten Mengen, Geschlafener, Edelschwarzer und Lagrein mit angepflanzt“.

ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER

Rebsorte Edelvernatsch, Grauvernatsch, Tschaggelevernatsch, Mittervernatsch, einige historische Vernatsch-Arten und Lagrein

Lage+Klima St. Magdalena, Südwest-Hang auf 250m Meereshöhe, Mikroklima: Einzellage 'Hohe Leiten'

Boden Sandige Glazialschotter und Porphy-Verwitterungsböden

Ausbau großes Holzfass, Besonderheit: 20% Prozent des Leseguts werden mit ganzen, nicht entrappten Trauben vergoren, lange Maischestandzeit

Serviertemperatur 15-17° Celsius
(1-2°Celsius kühler als kräftiger Rotwein)

Speisenkombi mediterrane Vorspeisen, Hauptspeisen wie Kaninchen, Lamm, Federwild

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

Auge: kräftiges Rubinrot

Gaumen: dichtverwobene Textur, langes elegantes Säurespiel, feinmaschige Tannine sind verbunden mit fruchtiger Eleganz

Nase: Mon-Chérie-Kirsche, reife rote Waldfrüchte, elegant-feine Würze

rund um den Wein: Der Anstiz Waldgries stammt aus dem 13. Jahrhundert. 2009 pflanzte Christian den Gemischen Rebsatz wieder auf und erweckte die Tradition seines Urgroßvaters zu neuem Leben. Der individuelle Wein voller Geschichte kam 2010 erstmals auf dem Markt.

