

ANSITZ WALDGRIES

Rosenmuskateller

Was als exzentrische Diva im Weinberg beginnt,
endet als feine Dame in der Flasche.

«Suche einen kraftvollen, aromatischen und eleganten Rosenmuskateller, der sich perfekt mit dem Dessert vereint.
Persönlich genieße ich ihn am liebsten zu Mohnstrudel, Lebkuchen und Süßspeisen mit Bitterschokolade.»

Christian Plattner

Rebsorte 100% Rosenmuskateller

Lage+Klima St. Magdalena, Südwest-Hanglagen auf 250m Meereshöhe.
Mikroklima: mediterrane frühreifste Lagen Südtirols

Boden sandige Glazialschotter
und Porphy-Verwitterungsböden

Ausbau Stahltank,
Besonderheit: 70% der Trauben werden luftgetrocknet,
30% spätreif gelesen

Serviertemperatur 10-14° Celsius

Speisenkombi Mohnstrudel, Schokomousse, Lebkuchen,
Desserts mit Bitterschokolade und Zimt,
Nuss- und Mandelgebäck, Gänseleber

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

Auge: rund um den Wein:
sattes Rubinrot Der Ansitez Waldgries stammt aus dem 13. Jahrhundert.
Großvater Heinrich Plattner begann 1950

Nase: Rosenblätter, Gewürznelken,
Zimt, Muskat, Aromen erinnern
an einen orientalischen Basar,
komplexe Struktur

Gaumen: dicht und harmonisch,
balanciert seine Süße gut
durch frische Säure und
präsenre Gerbstoffstruktur aus



ANSITZ
WALDGRIES

S. Giustina 2, 39100 Bolzano
Tel. 0471 323603 Fax. 0471 309626
info@waldgries.it