

ANSITZ WALDGRIES

ITOS - Pinot Blanc (Weißburgunder) Riserva

Pinot Blanc von Waldgries ist wie ein Berggestein mit vielen Schichten:
reif, satt, salzig, lang, tiefgründig. Komplex eben.

«Meinen Weißburgunder will ich vollmundig, komplex und gereifter.
Die grüne und stahlige Variante liegt mir nicht, daher gebe ich dem Wein Zeit sich zu formen.
Er kommt immer erst nach 24 Monaten in den Handel».

Christian Plattner

Rebsorte 100% Pinot Blanc (Weißburgunder)

Lage+Klima Eppan, Schwarzhaus. Südwestlage, 500 m ü.d.M.,
am Waldrand des Landschaftsschutzgebietes Montiggler Seen

Boden Moränenschutt mit Kalkablagerungen, lehmiger Anteil

Ausbau 50% umsichtiger Tonneaux-Ausbau
50% Stahlausbau, langer Hefeausbau von 12 Monaten

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

Speisenkombi kräftige Nudelgerichte, gegrillter Thunfisch,
gegrillte Meeresfrüchte wie Oktopus oder Garnelen,
helles Fleisch

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

Auge: rund um den Wein:
helles Strohgelb
Das Etikett zeigt das Sternbild des Fuhrmanns,
auch als Auriga bekannt - die Sterne markieren die
Eckpunkte des Weinbergs Schwarzhaus; seine
Form ist mit jener des Sternbilds fast identisch.

Nase:
feine Kernobstaromen wie
reife Birne, Golden Delicious,
fruchtige Ananas
bis hin zu anderen
leicht exotischen Noten

Gaumen:
eleganter aber dennoch
dichter Wein,
kräftige Säurestruktur, gehaltvoller
Körper, vollmundig,
Salzigkeit am Gaumen, viel Nerv
und Rückgrat, anhaltend im Abgang

