

ANSITZ WALDGRIES

Sauvignon Blanc - MYRA

Sauvignon Blanc von Waldgries ist wie die alpine Bergwelt. Knackig, frisch und mineralisch bringt er das hervor, was in seinem Terroir steckt, dem Geburtsort Eppan Berg.

«Sauvignon trinke ich selbst äußerst gern - am Liebsten sind mir die klaren, geradlinigen, vom Boden geprägten Varianten. Bei meinem Sauvignon ist deshalb genau das im Glas, das in seinem Gebiet steckt.»

Christian Plattner

Rebsorte 100% Sauvignon Blanc

Lage+Klima Eppan Berg, Südostlage auf 550m Meereshöhe zwischen den Schlössern Moos, Schulhaus und Freudenstein

Boden kalkreiche Lehmböden mit feiner Mineralstruktur

Ausbau 80% Stahl, 20% Tonnau (500 L), Besonderheit: ein Teil wird mit ganzen, Beeren vergoren

Serviertemperatur 9-12° Celsius

Speisenkombi weißer und grüner Spargel, vegetarische Gerichte, Schalen- und Krustentiere, roher Fisch, helles Fleisch

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

Auge: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

rund um den Wein:

Die Rebfläche in Eppan Berg ist seit 30 Jahren im Familienbesitz. Da sich das Terroir hervorragend für Sauvignon Blanc eignet, pflanzte Christian rund um die Jahrtausendwende hier seine weiße Liebessorte an.

Nase: vielschichtig - von Feuersteintönen über Holunder und Grapefruit bis zu reiferen, exotischen Noten

Gaumen: mineralisch, salzig; ein sehr geradliniger Wein mit eleganter Säurestruktur, lang anhaltend im Abgang

