

# 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  
Ist mit seiner Komplexität das Gegengewicht  
zum fruchtigen Sauvignon von Waldgries. Dank  
Minimalerträgen (45-50 hl/ha) entstehen Struktur  
und Tiefe.

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

