

# ANSITZ WALDGRIES

## Lagrein Mirell

Mirell ist nicht nur ein historisches Damenportrait im Familienbesitz. Sie verkörpert jene Symbolfigur, die sorgsam über die Selektion der geeignetsten Lagreintrauben wacht.

«Beim Lagrein Mirell arbeite ich kompromisslos und vereine Konzentration, Tannine und vor allem Eleganz. Auch wenn oft behauptet wird, Lagrein könne nicht so elegant sein, mit alten Reben, Minimalerträgen und einem sorgfältigen Weinausbau, erhält man einen wertvollen Wein mit unerwarteter Eleganz.»

Christian Plattner

**Rebsorte** 100% Lagrein

**Lage+Klima** Zwei Drittel der Trauben stammen aus St. Magdalena, sie geben dem Wein Konzentration und Eleganz. Ein Drittel stammt aus Auer: hier ist Struktur und Kraft zu finden.

**Boden** St. Magdalena mit Glazialschotter und Porphy-Verwitterungsböden, Auer mit Schwemmböden

**Ausbau** Barriques, lange Maischestandzeiten bis zu 35 Tagen in großen Bottichen, zehn Prozent der Trauben werden spätreif gelesen

**Serviertemperatur** 18°Celsius

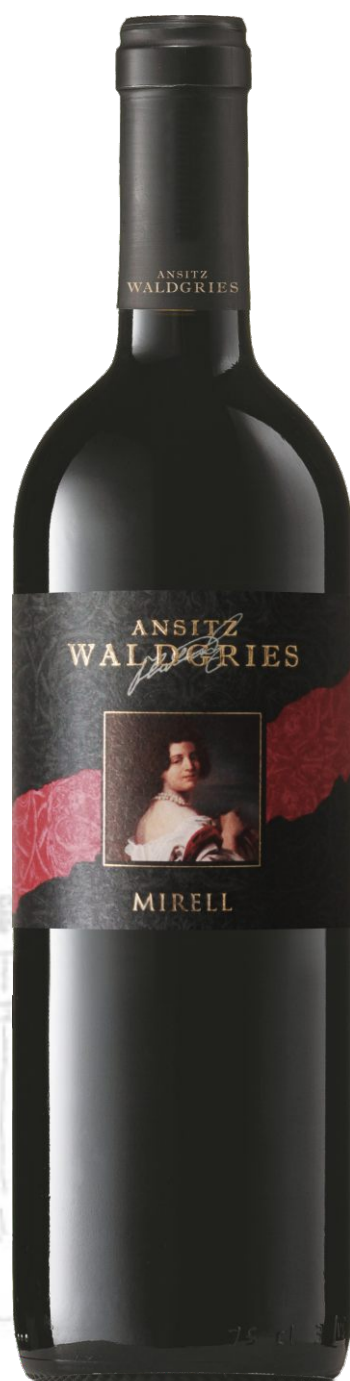
**Speisenkombi** Geschmortes und gebratenes dunkles Fleisch, Wildfleisch bzw. Hirschfleisch, würziger Hartkäse

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

**Auge:** rund um den Wein:  
dunkles Purpurrot Der Ansitez Waldgries geht auf das 13. Jahrhundert zurück. Lagrein Mirell entstand 1999 aus einem Versuch, mit Minimalerträgen zu arbeiten.

**Nase:**  
reife Schwarzkirsche, Waldboden, Tertiäroromen, elegant-feine Würze

**Gaumen:**  
dichtverwobene und elegante Struktur, engmaschige und feine Tannine, lange Kraft



ANSITZ  
WALDGRIES

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