

ANSITZ WALDGRIES

ISOS - Pinot Blanc (Weißburgunder)

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 etwas gereifter.
Die grüne und stahlige Variante liegt mir nicht, daher gebe ich dem Wein Zeit sich zu formen.
Er kommt immer erst nach 18 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 (bis zu 25% BSA),
50% Stahlausbau, langer Hefeausbau von 12-14 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.
ISOS ist mit seiner Komplexität das Gegengewicht
zum fruchtigen Sauvignon von Waldgries. Dank
Minimalerträgen (45-50 hl/ha) entstehen Struktur
und Tiefe.

Nase:
feine Kernobst aromen 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

ANSITZ
WALDGRIES

St. Justina 2, 39100 Bozen
Tel. 0471 323603 Fax. 0471 309626
info@waldgries.it

