

 **Pranzegg**

Laurenc

 , 750 ml

 Italy,

 9951061085



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Rote Bete aus den Kohlen mit Ziegenschmand und Wildkräutersalat

Aalragout in Rotwein mit Speck

Hasenpfeffer mit Rotkohl und Klößen



Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 29.04.2025

Pranzegg ist ein kleiner Weinhof an den Steilhängen oberhalb von Bozen in Südtirol. Die Umstellung auf den Bioanbau war und ist die logische Konsequenz der Lebenseinstellung der gesamten Familie. Martin Gojer schwimmt eigenwillig, ohne viel Aufhebens gegen den Südtiroler Mainstream. Der junge Winzer ist seit 2009 für Anbau und Ausbau verantwortlich. Durch viel Gespür und Sensibilität im Weinberg und Keller entstehen eigenwillige, tiefgründige Weine, welche den Boden, den Jahrgang und die Idee des Winzers widerspiegeln. Besonders die heimischen Rotweinsorten Vernatsch und Lagrein liegen Martin Gojer am Herzen. Sie werden spontan und sehr langsam vergoren, im großen Holzfaß ausgebaut und ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Martin Gojers Weine sind voller Lebendigkeit, die genau das erfüllen, was man von gutem Wein erwartet: schon nach dem ersten Glas, Lust auf weitere.

Farbe:

Blickdichtes Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Großzügig und ausladend verströmt der 2020 Laurenc von Marion & Martin Gojers Pranzegg sein reichhaltiges Parfum. Dunkelfruchtig raunt es aus dem Kelch, erzählt von Brombeeren und dunklen Maulbeeren, Zwetschgen als vollreife Frucht und eingekocht mit milden Gewürzen. Wie die Stimme von Barry White rollt ein solider, fruchtig-würziger Bass aus dem Becher, Piment, Wacholder, heller Tabak sowie Schlehe und Stockrose sorgen für würzige Kontrapunkte.

Mund:

Der Lagrein ist für gewöhnlich gesteuert über sein unglaublich dichtes, oft blättriges Tannin, das ihn aromatisch prägt. Die 2020er Interpretation von Pranzegg performt am Gaumen als disziplinierter Kandidat mit feinkörnigem Tannin, engmaschig aber geschliffen, mit dem nötigen Quäntchen jugendlichen Ungestüms und aromatisch herber Adstringenz. Die saftige Frucht zeigt sich weitaus sehniger als in der Nase und ummantelt die funkelnd reife Säure, die ihn ins lange, fruchtig-herbe Finish begleitet.