

 **Pranzegg**

"GT" *Vino Bianco*

 , 750 ml

 Italy,

 9951061067



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Gegrillter Fenchel auf Ziegenkäse Creme mit

Walnuss und Orangenabrieb

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Meeräsche auf Salat von Orangen,

Fenchel, schwarzen Oliven und Kapern

(Fisch)

Kaninchen aus dem Ofen mit Süßkartoffeln,

Clementinen und Sternanis

(Wild)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 24.07.2023

Das Weingut Pranzegg ist benannt nach dem Ansitz, auf dem Martin Gojer seit 2009 seine Weine als Abbild ihrer Herkunft, des Jahrgangs und der Lebensweise der Familie produziert. Oberhalb des Bozener Talkessels werden die Anlagen Gojers biodynamisch von Hand bewirtschaftet und auch im Keller ist weniger mehr: Lange Gärung sowie lange Reifezeiten auf der Vollhefe unter Zugabe nur geringer Mengen Schwefel zeichnen die Weine aus, die stets ungeschönt und ungefiltert gefüllt werden.

Der GT von Pranzegg aus 100% Gewürztraminer wurde früh geerntet und mit den Füßen getreten, bevor er für fünf Tage ohne Temperaturkontrolle auf der Maische lag. Spontan mit einem Teil der Kämme vergoren lag er sechs Monate in gebrauchten Tonneaux aus Kastanienholz, bevor er bis zum folgenden Oktober ins Beton gelegt wurde.

Farbe:

Seidenmattes Orange mit leuchtenden Reflexen.

Nase:

Die Nase startet mit dem Kompositum ‚Gewürz‘ und legt die ersten Akzente auf ebendiesen Teil des GT’s, des Gewürztraminers, der so nicht aufs Etikett darf, weil: Vino Bianco. Muskatblüte, frisches Hefengebäck samt Zitrus-Guss und etwas heller Tabak skizzieren die initiale Aromatik, bevor es hinter den markanten Aromen zaghaft zu traminern beginnt: Orangenzesten, getrocknete Mandarinen, etwas Heublumen nebst Kastanienhonig geben ihm fruchtfidelen Rückenwind ohne dabei laut oder gar naßforsch zu werden.

Mund:

Im Antrunk zeigt er sich enorm diszipliniert dank seines Ausbaus auf den Schalen, der Maische, der er nicht nur seine aromatische Komplexität, sondern auch die feinen, anregenden Gerbstoffe zu verdanken hat. Diese geben dem von Hause aus säurearmen GT zusätzliche Frische, Trinkfluss und Vibration. Eine Tasse frisch gebrühter Darjeeling, eine Scheibe salzgebutterter Toast samt Orangenmarmelade nebst Blumenbouquet im Bildhintergrund umreißen ihn aromatisch, die floralen Exzesse spielen sich nahezu unbeobachtet im Nebenraum ab. Der GT beweist ein ums andere Mal, dass der Ausbau auf der Maische die Waffe der Wahl bei dieser Rebsorte ist und stets zu neuen, individuellen und zu Tisch höchst spannenden, weil eigenwilligen Interpretationen ermöglicht.