



Tonsur

, 750 ml

Italy,

9951061075

,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gegrillter Lauch in Zitronen-Beurre-blanc und gerösteten Mandeln

Scholle mit Zitronenbutter und geröstetem Speck

Gebackenes Stubenküken mit Zitronen-Rauchmandel-Minz-Gremolata



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:

Strohgelb mit leicht orangenen Reflexen und seidenmattem Schimmer.

Nase:

Der 2023 Tonsur von Marion & Martin Gojers Pranzegg zeigt sich in der Nase zunächst verhalten und gemahnt zu Ruhe: Abwarten ist das Motto, nicht allein beim Zechen, sondern auch bei der Weinbereitung. So erzählt er in ruhigem Ton von der Maischestandzeit und vom Hefelager, bis er beginnt, von Frucht zu plaudern: Von angeschnittenen gelben, wachsigen Äpfeln, Orangenblüten und gehackten süßen Mandeln, dazu kommen milde Küchenkräuter wie Kerbel und Melisse.

Mund:

Supersaftiger Antrunk mit cremigem Schmelz und pudrigem Grip am Gaumen. Haptik, Struktur und Extrakt sind die dringlichen Themen dieses Weines, der auf überflüssigen fruchtigen Zierrat verzichtet. Alles wirkt straff und grad gescheitelt, Frucht und florale Noten zeigen sich vornehmlich retronal im Extrakt. Die feine Phenolik steuert einen aromatischen, wohlig warmen Bass dazu und lässt den Kelch hochfrequent nachschenken.