

 **Pranzegg**

# *Vino Rosso Leggero*

 , 750 ml

 Italy,

 9951061070



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

**Pasta Pomodoro Basilico**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Calamari Fritti**

(Meeresfrüchte)

**Adana Kebab**

(Fleisch)

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 24.06.2023

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 Vino Rosso Leggero ohne Jahrgangsangabe (L2022) besteht aus 90% Vernatsch mit 10% Lagrein, der bislang darin enthaltene Teil Merlot entfällt, da die Anlagen mit Gewürztraminer umveredelt wurden.

Farbe:

Helles Kirschrot mit leichter Trübung.

Nase:

Gradezu nassforsch und unverhohlen kirschfruchtig zeigt sich Martin Gojers Vino Rosso Leggero in der Nase, sein freudvolles Bukett strahlt aus dem Kelch wie ein Flakscheinwerfer vor der Großraumdisko in den Abendhimmel. Freudvoll mit frecher Frucht lässt er schnell die Lippen Richtung Kelche schürzen und das Glas weit über den Eichstrich füllen. Gekühlt servieren ist der Imperativ des Trunkes, den man gern befolgt.

Mund:

Die vorlaute Frucht hat nichts versprochen, was sie nicht zu halten imstande wäre und erfreut den geneigten Zecher auch am Gaumen mit satter Kirsche. Flankiert von feiner Phenolik am Zungensaum erinnert er an aromatische Küchenkräuter wie Lorbeer oder Salbei. Die reife Säure wirkt als erquickender Trinkbeschleuniger dieses hervorragend allgemeinverständlichen Trankes, den man nicht erklären, sondern einfach nur austrinken muss. Frappierend hohe Schlagzahl garantiert.