Pranzegg

Demian, Vino Rosato

, 750 ml

Italy,

9951061091

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Rosa gebratener Rehrücken mit Waldpilzen,

Hagebuttenjus und gerösteten Haselnüssen

Gegrillte Wachtel mit roten Johannisbeeren, Rosmarin

und leicht geräuchertem Wurzelgemüse

Gegrillter Kräuterseitling mit Belugalinsen, Roter Bete und

Preiselbeeren

Tasting review

by Marian Henß on 22.08.2026

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

Blasses, sehr transparentes Ziegelrot mit rostfarbenen Reflexen.

Nase

Die Nase zeigt sich blutig, rostig und deutlich eisenhaltig, dabei jedoch keineswegs abweisend, sondern auf eine eigenständige Weise sehr ansprechend. Hagebutte, rote Johannisbeere, Holunderbeere, Walderdbeere, Waldhimbeere und Wildkirsche formen eine ungestüme, naturbelassene Frucht, die nicht in klarer Reinform hervortritt, sich dafür aber umso lebendiger und charaktervoller präsentiert. Roter Früchtetee und Rooibos sorgen im Hintergrund für eine feinherbe, warme Würze. Hinzu kommen nussige Anklänge von Haselnuss und Paranuss sowie getrocknete Kräuter. Immer wieder kehrt diese Verbindung aus Tee, Rost, Blut und Nuss zurück. Trotz der ungewöhnlichen Aromatik bleibt der Wein leise, fein und erfrischend – niemals laut oder aufdringlich, sondern von zurückhaltender Eigenständigkeit geprägt. Mit zunehmender Zeit treten Johannisbeerstrauch, Unterholz, Tannennadeln und Tannenzapfen stärker hervor und verleihen der Nase eine zarte, ätherische Waldigkeit.

Gaumen

Am Gaumen bestätigt der Wein unmittelbar das transparente Erscheinungsbild. Er ist schlank, rassig, saftig und geradlinig, mit einem kühlen, klaren Fluss und ausgesprochen leichtem Körper. Die feine Säure lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen und sorgt für einen kontinuierlich animierenden Trinkfluss. Auch hier erscheinen rote Beeren, Hagebutte und die eisenhaltige, beinahe blutige Würze, begleitet von nussigen, kräuterigen und waldigen Nuancen. Johannisbeerstrauch, Unterholz, Tannennadeln und Tannenzapfen verleihen dem Wein im weiteren Verlauf eine elegante ätherische Spannung. Das ist ein sehr leichter, straffer und erfrischender Rotwein, der leicht gekühlt besonders gut zur Geltung kommt – nicht nur im Sommer, sondern ebenso als feinsinniger Begleiter einer leichten, pilzbetonten oder waldig geprägten Küche.