Pranzegg

Tonsur

, 750 ml

Italy,

9951061098

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Tasting review

by Marian Henß on 11.09.2026

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:
Ein leicht trübes Goldgelb mit hellen, lebendigen Reflexen, das bereits optisch die ungeschönte, natürliche Prägung des Weines erkennen lässt.
Nase:
Der Tonsur 2024 wirkt wie ein ruhender, beinahe schlafender Riese: dicht und tiefgründig, dabei vollkommen unaufgeregt und in sich ruhend. Es ist diese bemerkenswerte Symbiose aus klassischer Größe und den besten Attributen eines Naturweins, die hier immer deutlicher zum Vorschein kommt. Nichts wirkt gesucht oder bewusst wild, vielmehr scheint der Wein angekommen zu sein – und mit ihm ein Winzer, der seine Weinberge mittlerweile bis ins Detail kennt. Trotz schlanker 11,5 % Alkohol entsteht ein erstaunlich kompakter und vielschichtiger Duft. Kandierter Ingwer trifft auf karamellisierte Quitte, Dörraprikose, Dörrbirne und einen Hauch Dörrpflaume. Dabei geht es keineswegs um Süße, sondern um die Tiefe und Konzentration des getrockneten Obstes, die dem Wein eine zusätzliche Dimension verleiht. Kumin, Zimt und Kardamom setzen dunklere, warme Gewürzakzente. Dem gegenüber stehen frische Kräuter mit Zitronengras, Minze und Melisse sowie die trockenere, herbere Seite von Kerbel, Estragon, Oregano und Majoran. Weiße Blüten setzen feine florale Akzente, geröstete Mandeln bringen eine nussige Wärme hinein. Eine hefige Grundierung verbindet diese unterschiedlichen Ebenen miteinander, ohne sich selbst in den Vordergrund zu stellen. Dahinter wird es zunehmend erdig und steinig: trockener vulkanischer Boden, etwas Unterholz und eine zarte Rauchigkeit. Gerade diese dunklere, fast archaische Komponente verhindert, dass die aromatische Vielfalt dekorativ wirkt. Alles greift ineinander. Komplexität entsteht hier nicht aus Lautstärke, sondern aus Ruhe, Tiefe und Balance.
Gaumen:
Am Gaumen setzt sich diese Geschlossenheit mit enormer Energie fort. Eine knackige, prägnante Säure zieht durch den Wein, ohne jemals vordergründig oder spitz zu werden. Die Frucht tritt deutlich zurück; vielmehr bestimmen Kräuter, Gewürze, Erde und Stein das Bild. Trotz der aromatischen Tiefe bleibt der Tonsur leichtfüßig, vibrierend und vitalisierend. Er besitzt eine bemerkenswerte innere Spannung und wirkt mit jedem Schluck animierender. Eine ganz zarte Cremigkeit sorgt für Schmelz, gegen den sich unmittelbar ein harter,

mineralischer, beinahe spröder Steincharakter stellt. Genau aus diesem Gegensatz zieht der Wein seine Energie: Schmelz gegen Stein, Wärme gegen Säure, Ruhe gegen dieses leicht Wilde und Jugendliche, das immer wieder aufblitzt. Die Würze fügt sich nahtlos ein, die Säure setzt kontinuierlich Kontrapunkte und der trockene, griffige Charakter sorgt für Länge. Nichts wirkt schwer, nichts überladen. Vielmehr hat der Tonsur eine fast schwerelose Intensität und einen Nachhall, der nicht recht aufhören möchte. Ein Wein, der gleichermaßen natürlich, wild und präzise erscheint und dabei erstaunlich erwachsen geworden ist. Ganz großes Stück Tonsur im Jahrgang 2024.