Pranzegg

MIAU! Vino Rosato Frizzante

, 750 ml

Italy,

9951061095

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Frisches Bauernbrot mit grober Leberwurst, mittelscharfem Senf und Cornichons

Südtiroler Brettljause mit Speck, Kaminwurzen, Essiggurken und Bauernbrot

Warmer Kartoffelsalat mit Radieschen, Schnittlauch und einer kräftigen Vinaigrette

Tasting review

by Marian Henß on 16.06.2026

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:

Intensives, rostiges Rot mit granatapfelartigen Nuancen und helleren Reflexen. Die feine, zurückhaltende Perlage unterstreicht den Frizzante-Charakter

Nase:

Der Wein empfängt mit einer herrlich wilden und lebendigen Fruchtaromatik. Rote Johannisbeeren, Waldhimbeeren, Walderdbeeren und Sauerkirschen bilden das Zentrum des Duftbildes. Hinzu kommen Blutorange und rote Grapefruit, sowohl in ihrer saftigen Frucht als auch in Form von Abrieb und Zesten, wodurch eine angenehme herbe Frische entsteht. Roter Apfel und insbesondere Apfelschale bringen zusätzliche Struktur und Würze ein. Im Hintergrund zeigen sich feine Akzente von Zimt und rotem Pfeffer, begleitet von getrockneten Kräutern wie Melisse, Kerbel, Petersilie und Salbei. Ein dezenter Hefeton sowie eine leicht nussige Komponente verleihen der Nase zusätzliche Tiefe, ohne ihre spielerische Leichtigkeit zu beeinträchtigen.

Gaumen:

Am Gaumen gewinnt der Wein nochmals an Komplexität. Die feine Kohlensäure verbindet Frische, Säure und Textur zu einem harmonischen Gesamtbild und verleiht dem Wein eine bemerkenswerte Lebendigkeit. Die Frucht bleibt geradlinig und präzise, während die herben Komponenten von Apfelschale und Zitruszesten zunehmend an Bedeutung gewinnen. Die Kräuteraromen sorgen für zusätzliche Spannung und Frische. Besonders faszinierend ist die Entwicklung im Mittelbau und Nachhall: Die zunächst sehr fruchtige Aromatik wandelt sich zunehmend in Anklänge von Hagebutte und feinem Rooibostee. Dadurch erhält der Wein eine unerwartet würzige und leicht dunklere Dimension, ohne dabei seine Filigranität und Trinkfreude zu verlieren. Der Nachhall bleibt von feinen Gerbstoffen, Kräutern und einer animierenden Frische

geprägt. Ein Wein, der spielerisch wirkt, dabei aber deutlich mehr Tiefe besitzt, als sein fröhliches Etikett zunächst vermuten lässt.