

Pranzegg

"GT" *Vino Bianco*

 , 750 ml

 Italy,

 Orange wine

 9951061076



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Gegrillte rote Spitzpaprika auf Labneh mit Orangenabrieb und gerösteten Walnüssen

Gebratener Seehecht auf Salat von Fenchel, Paprika und Frühlauch

Gebratene Hühnerlebern mit Estragon-Essig und Orangenzesten auf salzgebutterten Canapés

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 29.04.2025

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 GT von Pranzegg aus 100% Gewürztraminer stammt von zwei steilen Weinbergen in Signat und Unterplatten und liegt auf gut 500 Höhenmetern. Er wurde früh geerntet und mit den Füßen getreten, bevor er für fünf Tage ohne Temperaturkontrolle auf der Maische lag. Spontan mit einem Teil der Kämme vergoren, lag er sechs Monate in gebrauchten Tonneaux aus Kastanienholz, bevor er bis zum folgenden Oktober ins Beton gelegt wurde.

Farbe:

Apricot mit leicht orangenen, seidenmatten Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2022 GT von Pranzegg wickelt einen sofort um den Finger: Orangenblüten, Orangenzeste, Mandarinen und kleine Aprikosen sortieren seine freudvolle Fruchtauslage, ohne dass er allzu stark lostraminert. Mit zunehmender Belüftung folgen die Gewürz-Komponenten dieses GT und erinnern an weißen Pfeffer mit seinen zedrigen Noten nach Vetiver, Muskatblüte, Piment und Kastanienhonig. Der Wein wirkt großzügig und ausladend und heißt einen mit geöffneten Armen willkommen.

Mund:

Im Antrunk bespielt er die gesamte Klaviatur von Agrumen wie Lionel Hampton sein Xylophon: Orangenblüten und Zesten, grüne Mandarinen und Kumquats sowie Aprikosen und getrocknete Quitten machen den Auftakt, untermalt von würzigen Beats von hellem Tabak, weißem Pfeffer und schwarzem Kardamom. Seine filigranen Phenole verleihen ihm das nötige Quäntchen Frische im Obertonbereich, die notorisch niedrige Säure performt stabil als Subwoofer. Der Wein spielt für ein breites Publikum und bietet 1001 Möglichkeiten zu Tisch, auch ohne Munster, Käse und Flusskrebs.