

 **Pranzegg**

Laurenc

 2020, 750 ml

 Italien, Südtirol

 9951061085

 Lagrein

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Rote Bete aus den Kohlen mit Ziegenschmand und Wildkräutersalat

Aalragout in Rotwein mit Speck

Hasenpfeffer mit Rotkohl und Klößen



Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 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. Die Trauben für den Laurenc (gesprochen Laurenz) stammen vom Weinberg direkt am Hof auf 300 Metern Höhe in Nordwestlage. Der größte Teil ist im Drahtrahmen erzogen, ein kleiner Teil steht noch klassisch auf Pergl. Die Böden: lehmiger Sand vulkanischen Ursprungs, dazu moränische Ablagerungen aus Porphyry, Basalt und Granit – tiefgründig und wunderbar durchlässig. Auf 0,7 Hektar wachsen 7.000 Stöcke pro Hektar, der Ertrag liegt bei rund 6.000 Kilo. Vergoren wurde spontan im Holzgärständer, mit allen Kämmen und einer Maischestandzeit von vier Wochen. Anschließend 24 Monate Reifung im großen Holz, ungeschönt, unfiltriert. Danach nochmals 24 Monate Ruhe auf der Flasche.

Farbe:

Blickdichtes Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Großzügig und ausladend verströmt der 2020 Laurenc von Marion & Martin Gojers Pranzegg sein reichhaltiges Parfum. Dunkelfruchtig raunt es aus dem Kelch, erzählt von Brombeeren und dunklen Maulbeeren, Zwetschgen als vollreife Frucht und eingekocht mit milden Gewürzen. Wie die Stimme von Barry White rollt ein solider, fruchtig-würziger Bass aus dem Becher, Piment, Wacholder, heller Tabak sowie Schlehe und Stockrose sorgen für würzige Kontrapunkte.

Mund:

Der Lagrein ist für gewöhnlich gesteuert über sein unglaublich dichtes, oft blättriges Tannin, das ihn aromatisch prägt. Die 2020er Interpretation von Pranzegg performt am Gaumen als disziplinierter Kandidat mit feinkörnigem Tannin, engmaschig aber geschliffen, mit dem nötigen Quäntchen jugendlichen Ungestüms und aromatisch herber Adstringenz. Die saftige Frucht zeigt sich weitaus sehniger als in der Nase und ummantelt die funkelnde reife Säure, die ihn ins lange, fruchtig-herbe Finish begleitet.