

 **Pranzegg**

# *Demian, Vino Rosato*

 , 750 ml

 Italy,

 9951061071



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

**Ziegenfrischkäse Crostini mit Estragon-Rhabarber**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lachs mit Sauerampfer á la Troisgros**

(Fisch)

**Portugiesische Bifana**

(Fleisch)

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 24.07.2023

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.

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 Reben für diesen 100%-igen Lagrein Rose wachsen am Fusse des Ritten. Kurzstielige Lagrein mit geringen Erträgen, dickeren Schalen und höherer Fruchtigkeit wurden in zwei Gängen gelesen: Ein früher Lesedurchgang um die Knackigkeit zu erhalten sowie einem vollreifen Lesegang für die saftige Frucht. Eine Partie wurde direkt gepresst, die andere Partie verbrachte zwei Stunden auf der Maische. Der Großteil wurde im Beton ausgebaut, ein kleiner Teil im Holz, alles wie immer ohne Temperaturkontrolle. Die Idee ist die eines saftig fruchtvollen Alpen-Cerasuolos. Chapeau!

Farbe:

Transparentes Granatrot mit leicht rostigem Rand.

Nase:

Wildwürzig duftet der 2021 Demian Rosato von Martin Gojers Pranzegg und erinnert an Brombeeren, Brombeerlaub und Johannisbeerblätter. Die Wein changiert zwischen Frucht und Würze, getrockneter Kirsche und Lorbeerblättern, Orangenabrieb und Bleistiftspitze. In der Nase wirkt klar mit seidiger Transparenz und flirrender Frucht, dabei schwerelos und voller Vibration.

Mund:

Saftig, klar und transparent ist der Demian auch am Gaumen: krach trocken geht es hier um die Frucht und Struktur. Ein erwachsener Rose, was nicht mit freudloser Adoleszenz verwechselt werden sollte: Obacht! Die Frucht zeigt sich im Extrakt, reduziert aufs Wesentliche, dabei stets fein mit enormem Tiefgang im retronasalen Bereich. Sie schmiegt sich an die feinen Gerbstoffe, die ihm Länge und den charakteristischen Grip verleihen, der das Glas wieder und wieder an die Lippen führen lässt, bis Flasche leer - Feuerwehr!