

Pranzegg

MIAU! Vino Rosato Frizzante

 , 750 ml

 Italy,

 9951061079



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Tomatensalat mit Burrata und Kapern

Pizza Quattro Formaggi

Tataki vom Iberico-Schwein mit gebratenen Buchenpilzen,

Haselnuss-Crème und Kräuteröl

Tasting review

by Marian Henß on 24.07.2024

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:

Dunkles Pflaumenrot mit leichter Trübung und leichtem Mousseux sowie hellen Reflexen

Nase:

Die Nase ist wild und würzig. Walderdbeere, rote Johannisbeere, Sauerkirsche und Heidelbeere dominieren. Frische Pflaumen agieren sehr gekonnt mit Zimt und Nelke. Oregano, Salbei und Thymian – frisch wie auch getrocknet – verleihen ihm Tiefe und Frische. In Nuancen offenbart er auch weißen Pfeffer sowie frisch gehackten Nadelbäumen. Pinie und Kiefer sind auch mit ihren Nadeln wahrzunehmen. Etherisch, harzig und würzig. Die Frucht wird im Verlauf immer dunkler und erdiger.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck stützt er diese Eindrücke. Absolut trocken fließt er über den Gaumen. Fruchtbetont mit Würze. Sein Mousseux sorgt für einen angenehmen Schmelz, der aber immer wieder von der Kohlensäure unterbrochen wird. Saftig, rassig und mit viel Trinkfluss steht er fest im Glas. Er lebt von Kontrasten der Geschmackskomponenten. Säure, Bitterstoffe, Frucht und Würze agieren bei diesem zugänglichen Getränk auf Augenhöhe. Mit großer Freude bietet dies uns ein erwachsenes Getränk fernab der breiten Masse.