

 **Pranzegg**

Fuori Serie MMXXIII

 2023, 750 ml

 Italien, Südtirol

 9951061090

 Manzoni Bianco

Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Gelbe Bete mit Kräuterbutter, Haselnuss und
Ziegenfrischkäse

Risotto mit grünem Spargel, Zitronenverbene und Erbsenpüree

Gegrillter Spitzkohl mit Mandelsauce, Fenchelsaat und
Wildkräutersalat

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.10.2025

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit zarten, hellen Reflexen – klar und lebendig im Glas.

Nase:

Wild, energetisch und herrlich ungebändigt. Eine expressive Mischung aus Litschi, weißer Johannisbeere und Himbeere trifft auf grüne Papaya, unreife Mango und einen Hauch Ananas. Begleitet wird das von intensiven Kräuternuancen – Kerbel, Zitronenthymian, Zitronengras, Melisse, Majoran, Oregano, Salbei und getrocknete Lorbeerblätter. Dazu eine markante Note von Brennnessel, gelber Bete und jungen Erbsen, die eine vegetabile Frische einbringen. Subtile Anklänge von frisch gehackten Mandeln und Sauerteigbrotkruste fügen Tiefe hinzu. Ein Hauch Reduktion verleiht der Nase Spannung und macht sie enorm lebendig – ein Duftbild zwischen Kräuterwiese, exotischer Frucht und kalkiger Strenge.

Gaumen:

Straff, wild und fordernd – mit einer für Südtirol ungewöhnlich hohen, präzisen Säure. Diese strukturiert den Wein und erinnert in ihrer Klarheit entfernt an das Bild großer Rieslinge, ohne aromatisch ähnlich zu sein. Markante Tannine und Bitterstoffe sorgen für Grip und Länge, getragen von dichter Phenolik. Die Textur ist herb, fest und lebendig, geprägt von gelbwürziger, kräuteriger Tiefe. Gelbe Rübe, frische Erbse, etwas Mais und kandierte Quitte prägen die aromatische Mitte. Dahinter entfalten sich Eukalyptus, getrocknete Kräuter und ein mineralisch-salziger Zug, der den Wein in Balance hält. Ein rassiger, charakterstarker Naturwein mit Energie, Wildheit und Präzision – kompromisslos und animierend.