



Pranzegg

Tonsur



2023, 750 ml



Italien, Südtirol



9951061075



Müller-Thurgau, Pinot Blanc/Weißburgunder,
Sylvaner

Alkoholgehalt:

11,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gegrillter Lauch in Zitronen-Beurre-blanc und gerösteten Mandeln

Scholle mit Zitronenbutter und geröstetem Speck

Gebackenes Stubenküken mit Zitronen-Rauchmandel-Minz-
Gremolata



Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.04.2025

Der Tonsur stammt aus der Lage Oberplatten im Ritten. Der Mischsatz liegt an der Grenze von alpinem und mediterranem Klima auf vulkanischen Böden und besteht zu rund zwei Dritteln aus Müller-Thurgau, den Rest bestreiten Weißburgunder, Chardonnay sowie Silvaner. Die Trauben wurden knackig gelesen und mit 50% Kämme gemeinsam eingemaischt. Nach sechstägiger Maischegärung im Beton wird er einmal abgezogen und liegt anschließend bis April im Beton auf der Hefe. Dann wird gefüllt und ab Juni geht's in den Verkauf.

Farbe:

Strohgelb mit leicht orangenen Reflexen und seidenmattem Schimmer.

Nase:

Der 2023 Tonsur von Marion & Martin Gojers Pranzegg zeigt sich in der Nase zunächst verhalten und gemahnt zu Ruhe: Abwarten ist das Motto, nicht allein beim Zechen, sondern auch bei der Weinbereitung. So erzählt er in ruhigem Ton von der Maischestandzeit und vom Hefelager, bis er beginnt, von Frucht zu plaudern: Von angeschnittenen gelben, wachsigen Äpfeln, Orangenblüten und gehackten süßen Mandeln, dazu kommen milde Küchenkräuter wie Kerbel und Melisse.

Mund:

Supersaftiger Antrunk mit cremigem Schmelz und pudrigem Grip am Gaumen. Haptik, Struktur und Extrakt sind die dringlichen Themen dieses Weines, der auf überflüssigen fruchtigen Zierrat verzichtet. Alles wirkt straff und grad gescheitelt, Frucht und florale Noten zeigen sich vornehmlich retronasal im Extrakt. Die feine Phenolik steuert einen aromatischen, wohligen warmen Bass dazu und lässt den Kelch hochfrequent nachschenken.