Pranzegg

Tonsur

2024, 750 ml

Italien, Südtirol

9951061098

Müller-Thurgau, Pinot Blanc/Weißburgunder, Sylvaner

Alkoholgehalt: 11,5 %



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 11.09.2026

Info:

Auf 700 Höhenmetern auf dem Ritten gelegen, gegenüber des Weingutes, liegt dies Parzelle. Steil gelegen und komplett von Bäumen umschlossen erinnert sie optisch an lichte Hinterhäupter betagter Herren.

Dort wachsen verschiedene weiße Sorten, die gemeinsam gelesen und verarbeitet werden. Dominant ist darin Müller-Thurgau sowie Silvaner, Weißburgunder und Chardonnay. Ein paar Tage Maischestandzeit werden dem werdenden Wein gegönnt. Ein kleinerer Anteil kommt in ganzen Trauben mit Rappen in die Maische. Müller-Thurgau hat etwas Mangel an Struktur, so dass hier dezent entgegengesteuert wird.

Im Keller wird dieser im Beton ausgebaut und liegt dort auf der Vollhefe bis ins Frühjahr. Es folgt ein weiteres Jahr auf der Flasche.

Nach ein paar Monaten Flaschenreife legt er etwas die Frische ab und wird intensiver in der Aromatik.

Farbe:

Ein leicht trübes Goldgelb mit hellen, lebendigen Reflexen, das bereits optisch die ungeschönte, natürliche Prägung des Weines erkennen lässt.

Nase:

Der Tonsur 2024 wirkt wie ein ruhender, beinahe schlafender Riese: dicht und tiefgründig, dabei vollkommen unaufgeregt und in sich ruhend. Es ist diese bemerkenswerte Symbiose aus klassischer Größe und den besten Attributen eines Naturweins, die hier immer deutlicher zum Vorschein kommt. Nichts wirkt gesucht oder bewusst wild, vielmehr scheint der Wein angekommen zu sein – und mit ihm ein Winzer, der seine Weinberge mittlerweile bis ins Detail kennt. Trotz schlanker 11,5 % Alkohol entsteht ein erstaunlich kompakter und vielschichtiger Duft. Kandierter Ingwer trifft auf karamellisierte Quitte, Dörraprikose, Dörrbirne und einen Hauch Dörrpflaume. Dabei geht es keineswegs um Süße, sondern um die Tiefe und Konzentration des getrockneten Obstes, die dem Wein eine zusätzliche Dimension verleiht. Kumin, Zimt und Kardamom setzen dunklere, warme Gewürzakzente. Dem gegenüber stehen frische Kräuter mit Zitronengras, Minze und Melisse sowie die trockenere, herbere Seite von Kerbel, Estragon, Oregano und Majoran. Weiße Blüten setzen feine florale Akzente, geröstete Mandeln bringen eine nussige Wärme hinein. Eine hefige Grundierung verbindet diese unterschiedlichen Ebenen miteinander, ohne sich selbst in den Vordergrund zu stellen. Dahinter wird es zunehmend erdig und steinig: trockener vulkanischer Boden, etwas Unterholz und eine zarte Rauchigkeit. Gerade diese dunklere, fast archaische Komponente verhindert, dass die aromatische Vielfalt dekorativ wirkt. Alles greift ineinander. Komplexität entsteht hier nicht aus Lautstärke, sondern aus Ruhe, Tiefe und Balance.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich diese Geschlossenheit mit enormer Energie fort. Eine knackige, prägnante Säure zieht durch den Wein, ohne jemals vordergründig oder spitz zu werden. Die Frucht tritt deutlich zurück; vielmehr bestimmen Kräuter, Gewürze, Erde und Stein das Bild. Trotz der aromatischen Tiefe bleibt der Tonsur leichtfüßig, vibrierend und vitalisierend. Er besitzt eine bemerkenswerte innere Spannung und wirkt mit jedem Schluck animierender. Eine ganz zarte Cremigkeit sorgt für Schmelz, gegen den sich unmittelbar ein harter, mineralischer, beinahe spröder Steincharakter stellt. Genau aus diesem Gegensatz zieht der Wein seine Energie: Schmelz gegen Stein, Wärme gegen Säure, Ruhe gegen dieses leicht Wilde und Jugendliche, das immer wieder aufblitzt. Die Würze fügt sich nahtlos ein, die Säure setzt kontinuierlich Kontrapunkte und der trockene, griffige Charakter sorgt für Länge. Nichts wirkt schwer, nichts überladen. Vielmehr hat der Tonsur eine fast schwerelose Intensität und einen Nachhall, der nicht recht aufhören möchte. Ein Wein, der gleichermaßen natürlich, wild und präzise erscheint und dabei erstaunlich erwachsen geworden ist. Ganz großes Stück Tonsur im Jahrgang 2024.