Pranzegg

Caroline

2023, 750 ml

Italien, Südtirol

Orange Wine

9951061094

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratene Kräuterseitlinge mit gerösteter Mandelcreme, Zitronenthymian und eingelegten Kräutern

Sellerie aus dem Ofen mit Haselnuss-Vinaigrette, geröstetem Buchweizen und Kerbelöl

Gegrillter Spitzkohl mit Miso, brauner Mandelbutter und frischen Wildkräutern

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 31.05.2026

Farbe:

Sattes Goldgelb mit hellen Reflexen und einer lebendigen, zugleich konzentrierten Erscheinung im Glas.

Nase:

Die Nase des Caroline ist ein eindrucksvolles Beispiel dafür, wie unverwechselbar die Handschrift von Martin Gojer und dem Weingut Pranzegg inzwischen geworden ist. In einer von Wärme und zahlreichen Sonnenstunden geprägten Lage hoch über Bozen entstehen hier Weine, die trotz ihrer Reife niemals opulent oder alkoholisch wirken, sondern vielmehr von Spannung, Energie und einer bemerkenswerten inneren Vibration leben.

Zunächst steht eine intensive Kräuteraromatik im Mittelpunkt. Es scheint beinahe, als würde der Wein die gesamte Vegetation zwischen den Rebzeilen einfangen. Kerbel, Melisse, Zitronenthymian und Zitronengras verleihen ihm eine wilde, ungezähmte Frische. Dazu kommen Brennnessel und feine weiße Blüten, die dem Duftbild zusätzliche Leichtigkeit und Vielschichtigkeit verleihen. Die Frucht bleibt bewusst im Hintergrund und tritt eher als Begleitung denn als Hauptdarsteller auf. Zarter weißer Pfirsich und gelbe Birne sorgen lediglich für eine feine Abrundung, ohne den Charakter des Weins zu bestimmen.

Viel stärker spricht hier die Herkunft als die Rebsorte. Die Aromatik wirkt weniger traubengetrieben als vielmehr von Schalenkontakt, Terroir und handwerklicher Interpretation geprägt. Frisch gehackte Mandeln und Macadamianüsse bringen eine feine Nussigkeit ins Spiel, die sich im weiteren Verlauf mit ätherischen Gewürznoten von Zimt, Piment und einem Hauch Wacholder verbindet. Das Ergebnis ist eine außergewöhnlich charaktervolle Nase, die weniger über Fruchtfülle als über Persönlichkeit, Herkunft und Authentizität überzeugt.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck nahtlos fort. Der Caroline präsentiert sich straff, saftig und kernig zugleich. Er besitzt eine beeindruckende Trinkanimation und fließt mit einer Klarheit über den Gaumen, die an einen kalten Gebirgsbach erinnert. Nichts wirkt breit oder aufgesetzt. Stattdessen steht alles im Zeichen von Präzision,

Geradlinigkeit und Energie.

Die Kräuteraromatik begleitet den gesamten Verlauf und bleibt auch am Gaumen erstaunlich präsent. Zitronenthymian, Melisse und die wilden grünen Nuancen verweben sich mit einer feinen Phenolik, die dem Wein Struktur und Griffigkeit verleiht. Die Bitterstoffe sind hervorragend integriert und tragen maßgeblich zu seiner Spannung bei, ohne jemals dominant zu wirken.

Besonders bemerkenswert ist die Balance zwischen Ausdrucksstärke und Zurückhaltung. Der Wein besitzt Charakter und Tiefgang, sucht jedoch nie den lauten Auftritt. Vielmehr lebt er von Understatement, von seiner trockenen, fast fränkisch anmutenden Kernigkeit und von einer kompromisslosen Klarheit. Die natürliche Stilistik steht jederzeit im Dienst des Trinkflusses und nicht als Selbstzweck im Vordergrund.

Im Nachhall zeigt sich schließlich die ganze Klasse des Weins. Frisch, präzise und belebend klingt er lange nach. Die Kräuter, die feine Phenolik und die dezente Nussigkeit verschmelzen zu einem harmonischen Gesamtbild, das von großer Ehrlichkeit und Authentizität geprägt ist. Ein Wein, der Jahr für Jahr durch seine Charakterstärke überzeugt und eindrucksvoll beweist, dass Natürlichkeit und hohe Trinkfreude kein Widerspruch sein müssen.