

 **Pranzegg**

*Caroline*

 2020, 750 ml

 Italien, Südtirol

 9951061068

 Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Gebackener Lauch Wellington mit Zitronen-**

**Rauchbutter-Sauce**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Heilbutt mit Verbene-Butter, jungen Erbsen und**

**gehobeltem Rhabarber**

(Fisch)

**Wachteln mit Zitronen-Walnuss-Petersilien**

**Gremolata**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.07.2023

Das Weingut Pranzegg ist benannt nach dem Ansitz, auf dem Martin Gojer seit 2009 seine Weine als Abbild ihrer Herkunft, des Jahrgangs und der Lebensweise der Familie produziert. Oberhalb des Bozener Talkessels werden die Anlagen Gojers biodynamisch von Hand bewirtschaftet und auch im Keller ist weniger mehr: Lange Gärung sowie lange Reifezeiten auf der Vollhefe unter Zugabe nur geringer Mengen Schwefel zeichnen die Weine aus, die stets ungeschönt und ungefiltert gefüllt werden.

Die Anteile der verwendeten Sorten der Cuvée Caroline variieren von Jahr zu Jahr und stammen aus einem gemischten weissen Satz, der aus Sauvignon, Chardonnay sowie Viognier und Manzoni bianco besteht. Die Trauben wachsen auf gut 400 Metern Seehöhe, wurden von Hand gelesen und danach zusammen eingemaischt und lagen für sechs Tage mit einem Anteil von rund 60% Kämme auf ihren Schalen. Nach dem Abstich kam die Caroline in die Fässer, wo sie für ein Jahr auf der Vollhefe lag, bevor sie vor der neuen Ernte für weitere elf Monate ins Beton gelegt wurde.

Farbe:

Altgold mit altgoldenen Reflexen und seidigem Glanz.

Nase:

Zunächst zeigt sich die 2020 Caroline von Pranzegg in der Nase noch verhalten. Sie erzählt still vom Ausbau, dem langen Hefelager und der Mazeration auf den Schalen, was mitunter ein wenig an Tee erinnert. Man muss genau hinhören, dann beginnt sie zu berichten, von Kräutern, Tinktur, Kamille, Heublumen und Brennnesseln. Dann wird es pikant, Noten nach weißem Pfeffer wechseln mit Leinöl und Orangenabrieb. Was en Detail krude klingen mag, befindet sich in stetem Wandel und fügt sich mit der Zeit zu einem großen, aromatischen Ganzen mit großer Ruhe und Komplexität.

Mund:

Die Matrix der Caroline wird direkt im Antrunk formatiert: Mit bissfestem Tannin ist er am Gaumen gesteuert von der animierend feinen Phenolik und erweckt den Eindruck, dass man den Wein auch kauen könnte. Kein unnötiges Frucht Gefummel lenkt ab von essenziell strukturellen Themen wie Haptik, Extrakt und Textur. Vom Pfirsich nur die Schale, von der Aprikose der Kern oszilliert das Wesen des Weines um das Mundgefühl, das klein kalibriert an das feinkörnigste aller Schmirgelpapiere erinnert und den Gaumen auf derart perfide Art

und Weise anraut, dass man nur durch kontinuierliches Nachgießen Linderung zu erfahren vermag. Wie immer wahrscheinlich sehr schnell ausgetrunken.