

 **Pranzegg**

## "GT" *Vino Bianco*

 , 750 ml

 Italy,

 Orange wine

 9951061093



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Marian Henß

Steinpilz-Kernotto mit gerösteten Haselnüssen, Salbei und altem Bergkäse

Paella mit Safran, Artischocken, gegrillter Paprika und Meeresfrüchten

Im Ganzen gebratene Maispoularde mit Aprikosenjus, Thymian und geröstetem Wurzelgemüse

# Tasting review

by Marian Henß on 31.05.2026

## Farbe:

Sattes Goldgelb mit bernsteinfarbenem Einschlag und leuchtend orangenen Reflexen, das bereits optisch die Maischegärung und den eigenständigen Charakter dieses Weins ankündigt.

## Nase:

Der GT präsentiert sich in der Nase als beeindruckend vielschichtiger und tiefgründiger Wein, der seine Herkunft und seine Machart gleichermaßen widerspiegelt. Die Frucht wirkt großzügig, weit aufgefächert und dennoch niemals laut. Kaki, Mandarine, Grapefruit, Pomelo, reifer Pfirsich, Aprikose und kandierte Quitte treten in unterschiedlichen Facetten hervor und schaffen ein Aromenspektrum, das von Reife, Wärme und gleichzeitig bemerkenswerter Frische geprägt ist.

Darüber legt sich eine faszinierende Gewürzschicht aus Zimt, Nelke und Sternanis. Diese Kombination könnte leicht in eine winterliche Richtung abgleiten, wird hier jedoch von einer lebendigen Spannung und einer bemerkenswerten Leichtigkeit getragen. Die Frucht bleibt dadurch stets transparent und verliert nie ihre Präzision. Mit etwas Luft beginnt sich die Aromatik weiter zu öffnen und zeigt die Handschrift der Maischegärung immer deutlicher. Feine herbe Noten, nussige Anklänge und eine subtile Bitterkeit treten hervor und verleihen dem Wein zusätzliche Tiefe.

Im weiteren Verlauf erscheinen Kräuter von bemerkenswerter Feinheit. Thymian und Salbei legen sich sanft über die Frucht und verbinden sich mit den Gewürzen sowie der Nussigkeit zu einem äußerst harmonischen Gesamtbild. Ergänzt wird dies durch florale Akzente von gelben und roten Blüten, die dem Wein zusätzliche Eleganz verleihen. Die Nase wirkt niemals überladen, sondern entwickelt ihre Komplexität mit großer Ruhe und Selbstverständlichkeit.

## Gaumen:

Am Gaumen bestätigt der GT eindrucksvoll den hohen Anspruch, den die Nase bereits erkennen lässt. Der erste Eindruck ist geprägt von Grip, Struktur und einer feinen mineralischen Salzigkeit, die sich wie ein heller, steiniger Schleier über den gesamten Wein legt. Trotz seiner aromatischen Vielfalt bleibt er schlank, präzise und

ausgesprochen trinkanimierend.

Die Frucht ist präsent, aber niemals dominierend. Vielmehr wird sie von einer faszinierenden Kombination aus Phenolik, Textur und mineralischer Spannung getragen. Die orangigen und mandarinenartigen Nuancen blitzen immer wieder auf, werden jedoch sofort von den strukturellen Elementen aufgefangen und in einen größeren Zusammenhang eingebettet. Dadurch entsteht ein Wein, der nicht über Aromen definiert wird, sondern über seine Haptik, seine Energie und seine innere Spannung.

Besonders beeindruckend ist die kristalline Klarheit, mit der der Wein über den Gaumen fließt. Die Maischegärung bringt feine Gerbstoffe und eine angenehme Griffigkeit mit sich, die perfekt integriert sind und niemals rustikal wirken. Stattdessen verleihen sie dem Wein Tiefe, Länge und Charakter. Der Nachhall ist lang, salzig, kräutrig und von einer bemerkenswerten Präzision geprägt.

Der GT gehört zu jener seltenen Kategorie von Weinen, die weit mehr leisten als reine Aromendarstellung. Er erzählt von Herkunft, Handwerk und Zeit. Seine Balance aus Frucht, Struktur, Phenolik und Mineralität verleiht ihm ein enormes Reifepotenzial und macht ihn zugleich bereits heute zu einem außergewöhnlich vielseitigen Speisenbegleiter.