Pranzegg

Caroline

, 750 ml

Italy,

Orange wine

9951061077

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gebratene Spitzkohl-Viertel mit Grapefruit-Butter und Walnussöl

Pasta mit gebratenem Oktopus und Erbsencrème

Gebackenes Hähnchen mit Clementinen und Sternanis

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 29.04.2025

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?% Kämmen 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:

Strohgelb mit leicht orangenen Reflexen und seidenmattem Schimmer.

Nase:

Die Nase der 2021 Caroline von Pranzegg changiert zwischen störrischer Verweigerung und reduktiv-nussigen Noten, also ab damit in die Karaffe – und zwar kopfüber. Mit zunehmender Belüftung wird sie zaghaft zutraulicher und redet leise, aber mit fester Stimme von Kräutertee, Kamille und Heublumen. Sie erzählt von gelbem, mürbem Apfel, weißem Pfeffer und Zitronenblüten, Orangenabrieb und grünen Mandarinen. Ein Wein, der sich im großen Glas in stetem Wandel zeigt.

Mund:

Am Gaumen nimmt sie die Aromen der Nase auf und bettet sie ins flauschig weiche Gerbstoffbett, pudrig fluffig aufgeschüttelt, grad wie bei Frau Holle. Die seidige Textur kleidet den gesamten Mundraum aus, wirkt wohlig, dann ätherisch kühl im Nachhall. Die Säure ist mild, doch treibend, und baut einen sanft pulsierenden Bass am Gaumen auf. Von der Frucht bleiben nur die Schalen, der Kern, der Extrakt ihres aromatischen Wesens. Caroline changiert am Gaumen zwischen Struktur, Aromatik und Textur und illustriert ihr facettenreiches Wesen.