Pranzegg

Fuori Serie MMXIX, rosso

2019, 750 ml

Italien, Südtirol

9951061097

Vernatsch

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillter Spitzkohl mit Haselnuss-Vinaigrette und fermentierter schwarzer Knoblauchcreme

Gebratene Austernpilze mit Belugalinsen, Roter Bete und Kräutern

Gerösteter Sellerie mit Salbei, Wacholder und Zitronenöl

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 11.06.2026

Farbe:

Dichtes Purpur mit zarten rostigen Reflexen

Nase:

Der Fuori Serie 2021 präsentiert sich dunkel, geheimnisvoll und gleichzeitig angenehm ungestüm. Dunkle Blüten wie Hibiskus, Veilchen und Stiefmütterchen verleihen ihm eine elegante, beinahe mystische Anmutung. Darunter liegt eine erdige, tiefgründige Frucht aus Schattenmorelle, Brombeere und Maulbeere, ergänzt von Hagebutte, die dem Wein eine fein rotfruchtige Nuance verleiht. Besonders charakteristisch wirkt die würzige und vegetabile Ebene mit Roter Bete, Johannisbeerstrauchholz und einer ausgeprägten Erdigkeit. Hinzu kommen Unterholz, Zedernholz und Zigarrenkiste, die dem Wein zusätzliche Tiefe verleihen. Die balsamische Seite zeigt sich vielschichtig und kühl mit Wacholder, Lakritz, Brennnessel, Eukalyptus und Minze. All diese Komponenten wirken nicht nebeneinanderstehend, sondern greifen ineinander und formen ein komplexes, facettenreiches Aromabild. Die Handschrift von Martin Gojer und Pranzegg ist dabei unverkennbar: die rustikale Herkunft des Lagrein wird von einer modernen, reduktiven und sehr präzisen Stilistik eingefangen und auf bemerkenswert zeitgemäße Weise interpretiert.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigt der Wein diesen Eindruck eindrucksvoll. Er wirkt straff, kühl und leichtfüßig, besitzt dabei jedoch eine enorme innere Spannung. Ein feinkörniges, nahezu schwebendes Tannin baut sich langsam im Hintergrund auf und verleiht Struktur, ohne jemals Dominanz zu entwickeln. Die prägnante Säure trägt den Wein mit bemerkenswerter Energie über den gesamten Gaumen und lässt die Aromen der Nase eher subtil als expressiv erscheinen. Die dunklen, teerigen und erdigen Nuancen treten mit etwas Luft zunehmend zurück und machen Platz für Frische, Klarheit und Trinkfluss. Der Wein wirkt ausgesprochen puristisch, sauber und präzise, beinahe transparent in seiner Ausprägung. Im Nachhall bleibt eine faszinierende Mischung aus Reduktion, feiner Wildheit und einer dezent nussigen Note zurück, die dem Wein zusätzliche Tiefe verleiht. Trotz seiner Komplexität verliert er nie seine Leichtigkeit und Vitalität. Gerade diese Verbindung aus Herkunft, Charakter, Frische und Eleganz

macht ihn zu einem ausgesprochen modernen Rotwein, der weniger auf Kraft als auf Spannung, Trinkfluss und Authentizität setzt.