Pranzegg

Demian, Vino Rosato

2024, 750 ml

Italien, Südtirol

9951061091

Lagrein

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rosa gebratener Rehrücken mit Waldpilzen,

Hagebuttenjus und gerösteten Haselnüssen

Gegrillte Wachtel mit roten Johannisbeeren, Rosmarin

und leicht geräuchertem Wurzelgemüse

Gegrillter Kräuterseitling mit Belugalinsen, Roter Bete und

Preiselbeeren

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.08.2026

Info

Ein klassischer Kretzer Rosé bis in die 1980er war Lagrein eine sehr gängige Rebsorte für Rosé-Weine. Als Rotwein war Lagrein immer im Verschnitt mit Vernatsch.

Die Trauben für den Demian kommen aus einer Lage ganz nah zur Stadt Bozen auf 250m N-N. die Lese geschieht tendenziell eher früh, um in dieser heißen Lage Frische zu bewahren.

Der farbintensive Lagrein wurde direkt nach der Lese gepresst. Ca. 2,5h in der Presse genügen vollkommen für diese sehr eigenständige Farbgebung.

Ausbau erfolgt im großen Fass für 12 Monate, gefolgt von einer Flaschenreife bis zur Vermarktung.

Die Struktur verschafft ihm Rückgrat und auch Langlebigkeit. Ein markanter Rosé mit reichlich Charakter.

Farbe

Blasses, sehr transparentes Ziegelrot mit rostfarbenen Reflexen.

Nase

Die Nase zeigt sich blutig, rostig und deutlich eisenhaltig, dabei jedoch keineswegs abweisend, sondern auf eine eigenständige Weise sehr ansprechend. Hagebutte, rote Johannisbeere, Holunderbeere, Walderdbeere, Waldhimbeere und Wildkirsche formen eine ungestüme, naturbelassene Frucht, die nicht in klarer Reinform hervortritt, sich dafür aber umso lebendiger und charaktervoller präsentiert. Roter Früchtetee und Rooibos sorgen im Hintergrund für eine feinherbe, warme Würze. Hinzu kommen nussige Anklänge von Haselnuss und Paranuss sowie getrocknete Kräuter. Immer wieder kehrt diese Verbindung aus Tee, Rost, Blut und Nuss zurück. Trotz der ungewöhnlichen Aromatik bleibt der Wein leise, fein und erfrischend – niemals laut oder aufdringlich, sondern von zurückhaltender Eigenständigkeit geprägt. Mit zunehmender Zeit treten Johannisbeerstrauch, Unterholz, Tannennadeln und Tannenzapfen stärker hervor und verleihen der Nase eine zarte, ätherische Waldigkeit.

Gaumen

Am Gaumen bestätigt der Wein unmittelbar das transparente Erscheinungsbild. Er ist schlank, rassig, saftig und geradlinig, mit einem kühlen, klaren Fluss und ausgesprochen leichtem Körper. Die feine Säure lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen und sorgt für einen kontinuierlich animierenden Trinkfluss. Auch hier erscheinen rote Beeren, Hagebutte und die eisenhaltige, beinahe blutige Würze, begleitet von nussigen, kräuterigen und waldigen Nuancen. Johannisbeerstrauch, Unterholz, Tannennadeln und Tannenzapfen verleihen dem Wein im weiteren Verlauf eine elegante ätherische Spannung. Das ist ein sehr leichter, straffer und erfrischender Rotwein, der leicht gekühlt besonders gut zur Geltung kommt – nicht nur im Sommer, sondern ebenso als feinsinniger Begleiter einer leichten, pilzbetonten oder waldig geprägten Küche.