PFNEISL BORN 2 MAKE WINE

Die Familie Pfneisl ist seit Generation dem Weinbau verpflichtet, bringt Jahr für Jahr Top-Qualitäten hervor und zählt zu den besten Weingütern unseres Landes.

Das familiengeführte Weingut ist im Deutschkreutz beheimatet, dem Herzen des Blaufränkischlandes. Mit größtem Qualitätsbewusstsein werden hier der Großteil der insgesamt 32 ha Weingärten bewirtschaftet –handverlesen, von Gerhard Pfneisl eigenhändig und klassisch im Stahltank, im Barrique oder großen Eichenfässern ausgebaut.

Im Jahr 1999 schufen die Gebrüder Pfneisl, auch genannt „Shiraz Brothers", neben ihre eigene Cru im 18 Kilometer entfernten Kleinmutschen – dem geografischen Mittelpunkt des Burgenlandes –, haben damit ein klares Zeichen gesetzt und die Grenzen des Blaufränkischlandes neu gezogen. 2006 wurde hier auch die Cult-Winery auf der Ruede Hausberg fertiggestellt, die in zeitgemäßer Eleganz, preisgekrönter Architektur und in mitten der Landschaft zum Verkosten einlädt. In den besten und bekanntesten Lagen im Mittelburgenland wachsen neben den österreichischen Paradesorten Blaufränkisch und Zweigelt, die internationalen Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinot Noir und Malbec, sowie die Weißweinsorten Viognier, Sauvignon Blanc und Grüner Veltliner. Topcuvée´s wie Perzagon, Hausberg & Co runden das Angebot ab.

Der bisherrnitnie Zweigelt sowie die neuen Naturell Weine unter der Marke „OFFSPRING by Pfneisl" stellen eine wunderbare Ergänzung zu dem etablierten und preisgekrönten Sortiment dar.

Eines der ersten nachhaltig zertifizierten Weingüter Österreichs

Einen großen Fokus legt der familiäre Betrieb auf Nachhaltigkeit.

Herzu zählt eine Wirtschaftsweise im Einklang mit und aus Respekt vor der Natur, die Schonung von Ressourcen, aber auch ein faires, soziales, gesellschaftliches und kulturelles Miteinander.

Aus Überzeugung wird daraus ganzheitliche Konzept verfolgt, dass weit über die konventionelle, integrierte Produktion hinaus geht und seit dem Weinjahrgang 2015 mit dem Zertifikat „Nachhaltig produzierter Wein" besiegelt wurde.

Das Erfolgsrezept der Familie Pfneisl "Tradition, Innovation, die Liebe zum Wein und die Verbundenheit zur Natur" – oder vereinfacht gesagt:

BORN 2 MAKE WINE

Winzermeister Gerhard Pfneisl und Winzernachwuchs Tochter Lisa

OFFSPRING – „WRAPPED Wines"

Frischen Wind und eine absolute Innovation bringt Winzernachwuchs Lisa Pfneisl auf den Markt!

Das Lebensmotto der Familie bewahrheitet sich heute mehr denn je. So ist man seit jahrhundertelanger Tradition bereits die neue Generation: Lisa mit Herzblut dem Weinbau verpflichtet und gründete im Spätherbst 2015 ihre eigene Weinlinie „OFFSPRING by Pfneisl". Zu deutsch: „DER NACHWUCHS, DIE NEUE GENERATION UND IHR NEUER WEIN" und steht für vegan, nachhaltig und nach strengsten ökologischen Richtlinien hergestellt. Genauso aber auch für jung, unkonventionell, ein bisschen retro und stilvoll. Das ist die neue Wein-Serie von Jungwinzerin Lisa Pfneisl. Das Besondere zeigt sich auf ersten Blick: die einzigartige Verpackung. OFFSPRING WRAPPED Wines umgibt eine mit einzigartigem Designt bedruckte, hochwertige Papierhülle. Lisa Pfneisls erste, selbst kreierte und gekelterte Wein-Serie folgt einem innovativen Konzept und ist einzigartig – in Textur und Design. Sie birgt Überraschungen – sogar auf der Unterseite der Flaschen – und natürlich Hochgenuss aus dem Burgenland.

Was in der Flasche steckt, verrät das Wrapping

OFFSPRING-Wein ist stilvoll eingewickelt wie ein hippes Geschenk. „Weil Wein einfach ein Geschenk ist:", sagt Lisa Pfneisl. Jede einzelne Flasche wird in Handarbeit in hochwertig bedruckes Papier eingeschlagen, dass den Geschmack auf die Flasche bringt.

Auf der einen Seite sind sie top-modern mit hippem Design, sodass man im Weinregal einfach hingreifen muss. Auf der anderen Seite musste ich daran denken, dass früher schon mein Opa seinen Wein eingewickelt hat. Damals aber in Seidenpapier", so die Winzerin.

Die Weine

Zum Launch der OFFSPRING-Serie präsentiert Lisa Pfneisl drei verschiedene Weine.

Alle drei sind aus burgenländischen Trauben, vegan, das heißt gänzlich ungeschönt und nach strengsten ökologischen Richtlinien hergestellt. Ein Jahr später, folgt OFFSPRING #4. Eine besonders edler Tropfen Cabernet Sauvignon 2011, streng limitiert.

CUVÉE ROT. Blaufränkisch & Zweigelt. Eine harmonische Verbindung aus zwei echt österreichischen Rebsorten. Die Trauben stammen von den besten Lagen des Burgenlandes, wo die Rebstöcke seit über 50 Jahren in burgenländischen Böden verwurzelt sind. Das sieht man auch auf dem Wrapping: die Wurzeln, die die Bodenständigkeit und Tradition in Lisa Pfneisls Wein reflektieren, die es aber auch zulassen, hoch über sich hinaus zu wachsen. Das OFFSPRING by Pfneisl Cuvée rot ist herrlich rubinrot und schmeckt nach Brombeere und Kirsche.

CUVÉE WEISS. Darin verbinden sich Grüner Veltliner & Sauvignon Blanc. Genauso bekannt, wie die Trauben von Hand gelesen wurden, wurden die beiden Sorten sorgfältig abgestimmt vermengt. Das Wrapping verbirgt einen hellen, grünlich gefärbten Wein, der ans Gaumen an Stachelbeere und Steinobstnoten sowie frisches Gras erinnert. Ein leichtfüssiger Trinkspass – wie das Wrapping erahnen lässt. Locker flockig steigt die Lasse in angehobene Höhen.

MERLOT. Ihn kennt, trinkt und schätzt man überall – davon überzeugt das Wrapping mit allen Schattierungen. Er ist für Frau und Mann von Welt, für besondere Momente auf der ganzen Welt. Im Ursprung französisch, ist der OFFSPRING by Pfneisl Merlot eigenlich bestehen richtig rot-weiß-rot, weil an gelegen, österreichischen Rebstöcken gewachsen. Im Glas, zeigt sich der OFFSPRING by Pfneisl Merlot mit tiefschwarzen Rubingranat und saftigen Zwetschkennoten für einzigartigen Hochgenuss. Am liebsten genießt die Winzerin den Merlot bei einer Grillparty. Er präsentiert sich als vielseitiger Begleiter, wie allem zu gebratenen und gegrillten Gerichten.

CABERNET SAUVIGNON - LIMITED EDITION.

Die Symbolik ist perfekt – und eigenbrötlerisch erkennbar am goldenen Ring, der die Flasche des neuen, vierten Weines der OFFSPRING by Pfneisl Serie ziert. Dieser Ring steht nicht nur für Vollkommenheit und Harmonie im Geschmack.

In dieser limitierten Edition steckt tiefgründiger Genuss. Der Ring symbolisiert den Kreislauf des Lebens und die Freude, das Geschenk des feierlichen Erbes entgegennehme. Die Reben für den Cabernet Sauvignon wurde in Lisa Pfneisls Geburtsjahr 1991 auf den warmen Deutschkreutzer Riede „Hochbaum" eingepflanzt. 20 Jahre später, im herausragenden Weinjahr 2011, wurden die Trauben geerntet. Die Farbe Gold des Ringes ist Wissein auf ein großartiges Wein-Jahr, in dem so viele goldene Sonnenstrahlen den Trauben die Energie zum Reifen gegeben haben. Das war übrigens auch in den Jahren 1811 und 1911 der Fall. Nach 58 Monaten im emeraktzeichen Barrique hat Papa Gerhard seiner Tochter diesen außergewöhnlichen Lagerwein zum 25. Geburtstag geschenkt. Eingewickelt wird er nun zum vierten Wrapped Wine der OFFSPRING by Pfneisl Serie. Wenden OFFSPRING by Pfneisl Weine normalerweise von Ökopapier mit stylischem Design umgeben, verlangt es der limitierte Cabernet Sauvignon edler: Weiß seine Geschichte am meisten an die Familientradition erinnert, wird die Sonderedition ganz traditionell wie zu Opas Zeiten in schwarzes Seidenpapier gehüllt. Und: Ist die Farbe des Weines auch nicht ganz so schwarz wie die Hölle, so ist die Eleganz mit Sicherheit die Gleiche.

Wie er schmeckt? Wunderbar ausbalanciert, mit feinen, reifen Tanninen. Ein voller Körper und sehr gute Länge. Feinster Röstaromen mit tabakigen Nuancen – genauso aber auch ein Hauch Schokolade und gereifener Mohn. Dieryflaumen und schwarze Johannis-beeren. Lakritze. In der Farbe zeigt sich dunkles Rubingranat mit zarter Reifeaufhellung. Wie schon die anderen drei OFFSPRING Spezialitäten, ist auch der Cabernet Sauvignon vegan und auch braut. Dem Tradition und Familie bedeutet am Weingut Pfneisl nachhaltig zu leben und zu arbeiten. Dankbar über dieses ganzjahre Geschenk wächst Lisa auch ihren Teil dazu beitragen und unterstützt nun mit 10% des Erlöses der durch den Verkauf von OFFSPRING Cabernet Sauvignon erzielt wird die österreichische Krebshilfe.

TIPP

Sichern Sie sich gleich im Online Shop eine der letzten Flaschen OFFSPRING Cabernet Sauvignon!

www.weingut-pfneisl.at.

Safe the date

Tag der offenen Kellertüren im Juli (im Rahmen des Kulinarikfestivals Mittelburgenland) **14.-15. Juli 11-18 Uhr**

Tag der offenen Kellertür im August (mit Pfneisl Golf Challenge) **5. August**

Auch für exklusive Verkostungstermine öffnet die Familie Pfneisl gerne nach Terminvereinbarung die Türen des Weinguts in Kleinmutschen, dem 2008 mit dem Architekturpreis ausgezeichnet wurde.

So schmeckt der Sommer im Mittelburgenland. Wo sich ausgezeichneter Wein, prachtvolle Natur, preisgekrönte Architektur- und neuerdings auch Golf- zu einem einmaligen Gesamterlebnis vereinen.

PFNEISL

OFFSPRING by Pfneisl

Kontakt:

WEINGUT PFNEISL
7432 Kleinmutschen, Gutshof
(1 Autominute von Wies)

T 0043 2613 80048
wein@weingut-pfneisl.at

www.weingut-pfneisl.at (Online Shop)
www.offspring-wein.com