

Born 2 Make Wine

Das Lebensmotto der Familie Pfneisl bewahrheitet sich heute mehr denn je. So ist nun 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“ steht für vegan, nachhaltig und nach strengsten ökologischen Richtlinien hergestellt. Das heißt, ungeschönte Weine, höchster Qualität und das sorgt für Aufsehen. Grund dafür ist nicht zuletzt das auffällige und stylische Outfit.

Mit größtem Qualitätsbewusstsein werden in den besten und bekanntesten Lagen im Mittelburgenland nationale und internationale Sorten handverlesen, von Gerhard

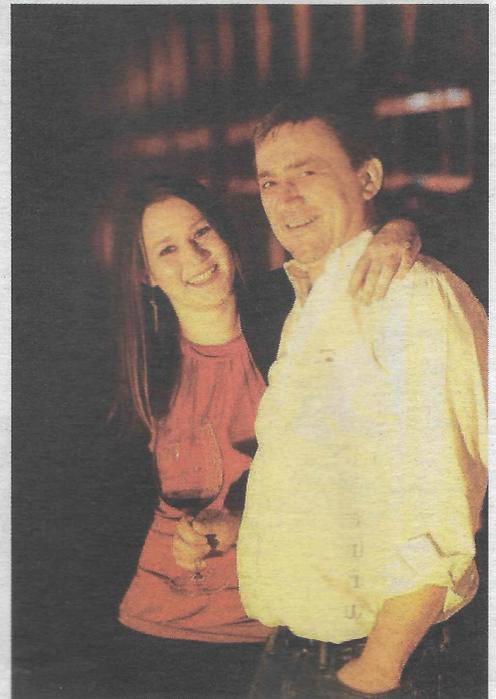
Pfneisl vinifiziert und klassisch im Stahltank oder im kleinen oder großen Eichenfass ausgebaut.

Der Großteil der insgesamt 32 ha Weingärten werden in der Heimatgemeinde Deutschkreutz bewirtschaftet. Im Jahr 1999 schufen die Gebrüder Pfneisl, auch genannt „Shiraz Brothers“, zudem ihre eigene Cru im 18 Kilometer entfernten Kleinmutschen – dem geographischen 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 Riede Hexenberg fertiggestellt, die in zeitgemäßer Eleganz, preisgekrönter Architektur und inmitten der Landschaft zum Verkosten einlädt.

In den Toplagen wachsen neben den ös-

P F N E I S L

BORN 2 MAKE WINE



Winemaker Gerhard Pfneisl und Winernachwuchs Tochter Lisa



Familie Pfneisl empfängt Ihre Kunden gerne gegen Voranmeldung am Weingut in Kleinmutschen für Verkostungen und Kauf (oben).

terreichischen 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 Pentagon, Hexenberg & Co. runden das Angebot ab.

Der histaminfreie Zweigelt sowie die neuen Natural Wines unter der Marke „OFFSPRING by Pfneisl“ stellen eine wunderbare Ergänzung zu dem etablierten und preisgekrönten Sortiment dar.

Das Erfolgsrezept der Familie Pfneisl "Tradition, Innovation, die Liebe zum Wein und die Verbundenheit zur Natur" – oder vereinfacht gesagt: **BORN 2 MAKE WINE!**



Qualitätskontrolle Hoch zu Ross



Lounge

Jung, vegan und unkonventionell. Genauso, aber traditionell burgenländisch, ein bisschen retro und stilvoll. Das ist die neue Wein-Serie von Jungwinzerin Lisa Pfneisl. Das Besondere zeigt sich am ersten Blick: die einzigartige Verpackung, genannt „Creative Wrapping“. OFFSPRING WRAPPED Wines umgibt eine mit einzigartigen Designs bedruckte, hochwertige Papierhülle. Das gibt es sonst nur in Kalifornien.

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 hippestes Geschenk. „Weil Wein einfach ein Geschenk ist“, sagt Lisa Pfneisl. Jede einzelne Flasche wird in Handarbeit in hochwertig bedrucktes Papier eingeschlagen. Auf der Unterseite mit kreativen Stickern fixiert, hält am Flaschenhals eine Kordel die stilvolle Hülle zusammen. An ihr hängt ein Zettel mit allen Informationen zum Wein. Die Weinserie ist einerseits top-modern mit hippestem Design, sodass man im Weinregal einfach hingreifen muss. Auf der anderen Seite erzählt uns die Winzerin aber, dass früher schon ihr Opa seinen besten Wein eingewickelt hat. „Damals aber in Seidenpapier“, so die Winzerin.

Der Wein

Zum Launch der OFFSPRING-Serie präsentiert Lisa Pfneisl drei verschiedene Weine. Sie hat sie eigens für genussfreudige OFFSPRING-Trinker kreiert. Alle drei sind aus burgenländischen Trauben, vegan,

das heißt, gänzlich ungeschönt und nach strengsten ökologischen Richtlinien hergestellt.

CUVÉE ROT. Blaufränkisch & Zweigelt. Die harmonische Verbindung aus zwei echt österreichischen Rebsorten. Die Trauben stammen von den besten Lagen des Burgenlandes, wo die Rebstöcke seit über 50 Jahren in burgenländischem Boden 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.

Der OFFSPRING by Pfneisl Cuvée rot ist herrlich rubinrot und schmeckt nach Brombeere und Kirsche. Er sollte zwischen 14 und 16° serviert werden.

Speiseempfehlung: Wild, Lamm, Geflügel, vegetarische und vegane Gerichte
Geheimtipp: Burgenländische Weidegans mit Rotkraut und Kartoffelknödel
Passt auch sehr gut zu heimischen Wild und harmoniert natürlich auch wunderbar mit veganem Fleischersatz.

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

Der OFFSPRING by Pfneisl Cuvée weiß erfreut den Gaumen mit fruchtiger würziger Frische. Schmeckt am besten zwischen 6 und 8° zu leichten Gerichten.

Aber auch ohne Speisebegleitung ideal für jedermanns und jederfraus Terrasse.

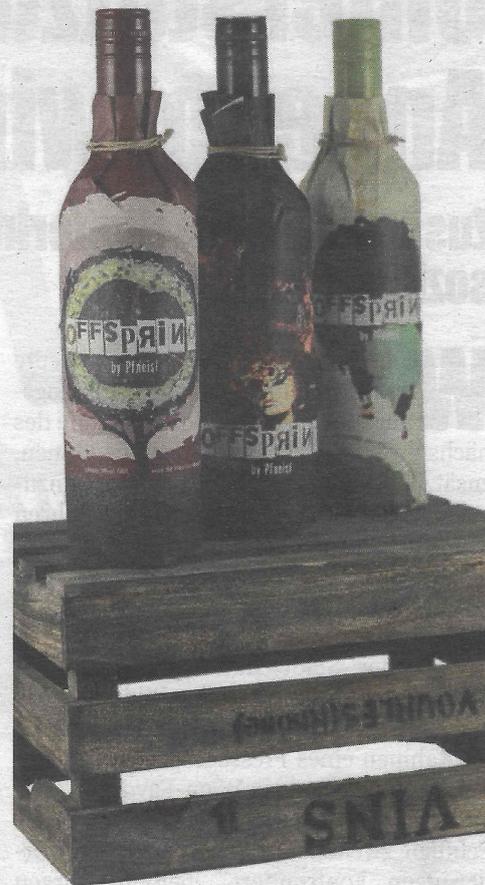
MERLOT. Ihn kennt, trinkt und schätzt man überall – davon überzeugt das Wrapping mit allen Schattierungen. Er ist für Frau und Mann von Welt, für besondere Momente auf der ganzen Welt. Im Ursprung französisch, ist der OFFSPRING by Pfneisl Merlot eigentlich trotzdem richtig rot-weiß-rot, weil an gepflegten, österreichischen Rebstöcken gewachsen.

Im Glas, zeigt sich der OFFSPRING by Pfneisl Merlot bei 14 und 16° mit triefdunklem Rubingranat und saftigem Zwetschenaroma für einzigartigen Hochgenuss.

Am liebsten genießt die Winzerin den Merlot bei einer Grillparty. Er präsentiert sich als vielseitiger Begleiter, vor allem zu gebratenen und gegrillten Gerichten.

Über Winzerin Lisa Pfneisl:

The Offspring ist englisch für Nachwuchs.



Das ist Lisa Pfneisl. Eine junge, dynamische und unkonventionelle Winzertochter und -enkelin. Nun hat sie auch ihren eigenen Wein kreiert: Die OFFSPRING by Pfneisl-Serie. Neben den Arbeiten in Weingarten und Keller studiert die 24-Jährige den Masterstudiengang Internationales Weinmarketing an der FH Burgenland und Pferdewissenschaften an der Vetuni Wien. Ist ersteres ihrer Berufung geschuldet, zweiteres ihrem liebsten Hobby: dem Pferd. Die Qualitätskontrolle im Weingarten macht sie mitunter auch hoch zu Ross.

OFFSPRING

by Pfneisl

Kontakt:

Weingut Pfneisl
7452 Kleinmutschen, Gutshof
Tel.: 0043 664 1450 144
wein@weingut-pfneisl.at
www.weingut-pfneisl.at (Web-Shop)
www.offspring-wein.com

