

# Born 2 Make Wine

Das Lebensmotto der Familie Pfnaisl bewahrt 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 Pfnaisl“. Zu deutsch „DER NACHWUCHS, DIE NEUE GENERATION UND IHR NEUER WEIN“ und 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 Pfnaisl 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 Pfnaisl, auch genannt „Shiraz Brothers“, zudem ihre eigene Cru im 18

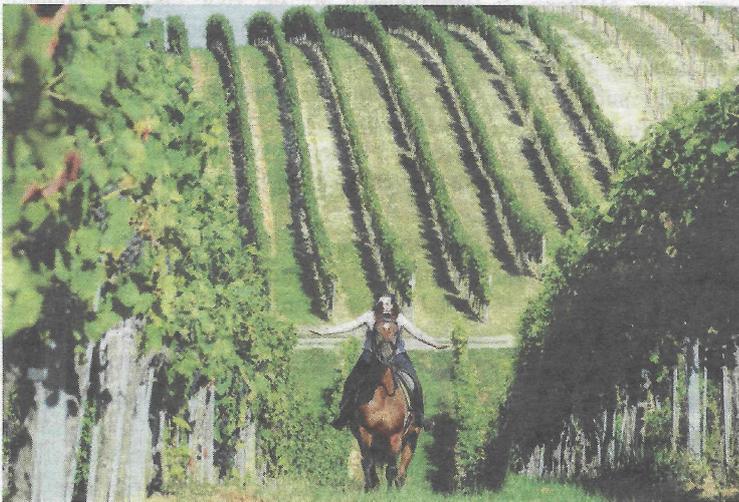
Kilometer entfernten Kleinmutschien – dem geographischen Mittelpunkt des Burgenlandes –, haben damit ein klares Zeichen gesetzt und die Grenzen des Blaufränkischlandes neu gezogen. 2006 wurde hier auch die Cult-Winery auf der Riede Hexenberg fertiggestellt, die in zeitgemäßer Eleganz, preisgekrönter Architektur und inmitten der Landschaft zum Verkosten einlädt. In den Toplagen wachsen neben den 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 Pentagon, Hexenberg & Co. runden das Angebot ab. Der histaminfreie Zweigelt sowie die neuen Natural Wines unter der Marke „OFFSPRING by Pfnaisl“ stellen eine wunderbare Ergänzung zu dem etablierten und preisgekrönten Sortiment dar. Das Erfolgsrezept der Familie Pfnaisl „Tradition, Innovation, die Liebe zum Wein und die Verbundenheit zur Natur“ – oder vereinfacht gesagt: **BORN 2 MAKE WINE!**

P F N A I S L

BORN 2 MAKE WINE



Winemaker Gerhard Pfnaisl und Winzernachwuchs



Qualitätskontrolle Hoch zu Ross



by Pfnaisl

Jung, vegan und unkonventionell. Genauso, aber traditionell burgenländisch, ein bisschen retro und stilvoll. Das ist die neue Wein-Serie von Jungwinzerin Lisa Pfnaisl. 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 Pfnaisls 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 hipbes Geschenk. „Weil Wein einfach ein Geschenk ist“, sagt Lisa Pfnaisl. 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 topmodern mit hipbem 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 Pfnaisl 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 Pfnaisls Wein reflektieren, die es aber auch zulassen, hoch über sich hinaus zu wachsen. Der OFFSPRING by Pfnaisl 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,

grünlich 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 Pfnaisl 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 Pfnaisl Merlot eigentlich trotzdem richtig rot-weiß-rot, weil an gepflegten, österreichischen Rebstöcken gewachsen. Im Glas, zeigt sich der OFFSPRING by Pfnaisl Merlot bei 14- und 16° mit tiefdunklem Rubingranat und saftigem Zwetschkenaroma 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 Pfnaisl:

The Offspring ist englisch für Nachwuchs. Das ist Lisa Pfnaisl. Eine junge, dynamische und unkonventionelle Winzertochter und -enkelin. Nun hat sie auch ihren eigenen Wein kreiert: Die OFFSPRING by Pfnaisl-Serie. Neben den Arbeiten im Weingarten und Keller studiert die 25-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.

# Wein & Golf - Tag der offenen Kellertür

Abschlag zwischen Weinreben im Blaufränkischland. Das mittelburgenländische Weingut Pfnaisl lädt die Golf-Freunde unter den Weinliebhabern – und alle die es noch werden wollen – zur „Golf Challenge“ am hauseigenen 1-Loch-Cross-Golfplatz in Kleinmutschen. Ob es nun die Nähe zum Golfplatz in Lutzmannsburg, die Golfbegeisterung der Winzerfamilie oder die Tatsache war, dass Wein und Golf zu einem geeigneten Lifestyle gehören. Die Idee, statt Wein

auf den Golfplatz, zur Abwechslung Golf auf das Weingut zu bringen, ist schon recht ungewöhnlich. Neben der Erinnerung an ein nicht alltägliches Verkostungserlebnis können die Gäste des Weinguts den ganzen Sommer lang für ein Hole-in-One die Trophäe in Form einer Flasche des brandneuen Schaumwein Red Pepper mit nach Hause nehmen. Eine Möglichkeit zum weinseligen Abschlus mit kulinarischem Verwöhnprogramm bieten am 08. und 09. Juli 2016 die Tage

der offenen Kellertür im Rahmen des Rotweinfestival Mittelburgenland. An diesen beiden Tagen gibt es darüber hinaus **20 % Rabatt** auf das gesamte Weinsortiment am Weingut Pfnaisl. (Auch online einlösbar [www.weingut-pfnaisl.at](http://www.weingut-pfnaisl.at)) Auch für exklusive Verkostungstermine öffnet die Familie Pfnaisl gerne nach Terminvereinbarung die Türen des Weinguts in Kleinmutschen, das 2008 mit dem Architekturpreis des Landes Burgenland ausgezeichnet wurde. So schmeckt der Sommer im Mittelburgenland: Wo sich ausgezeichnete Wein, prachtvolle Natur, preisgekrönte Architektur – und neuerdings auch Golf – zu einem einmaligen Gesamterlebnis vereinen.



## Kontakt:

Weingut Pfnaisl  
7452 Kleinmutschen, Gutshof  
Tel.: 0043 2613 800 48  
[wein@weingut-pfnaisl.at](mailto:wein@weingut-pfnaisl.at)  
[www.weingut-pfnaisl.at](http://www.weingut-pfnaisl.at) (Web-Shop)  
[www.offspring-wein.com](http://www.offspring-wein.com)