



Einkaufen

Wein der nächsten Generation: **OFFSPRING** by Pfneisl + Gewinnspiel

97

mal geteilt

*Ein Tipp für genussfreudige, vegane Weintrinker*innen: der innovative Natural Wine aus dem Burgenland!*

Dieser Artikel ist Teil der Serie Gewinnspiele

Lass Dir reinen Wein einschenken

Wirklich guter Wein muss nicht geschönt werden! Wer seinen Wein mit einem Abfallprodukt wie Gelatine klärt, dem entgeht wohl, was er seinem Produkt damit antut. Wen stört schon etwas natürlicher Satz mehr als Wein der mit Fisch- bzw. Schlachtabfällen behandelt wurde?

Dass Wein nicht per se vegan ist, hat sich nun schon herumgesprochen. Zu unserem Glück gibt es viele Weinbauern und Winzer, die auf Qualität ohne Schönung mit tierischen Inhaltsstoffen setzen. Also lass Dir nur „reinen Wein einschenken“ – nämlich veganen Wein!

Jung, natürlich & vegan

Ganz natürlichen Wein, der ganz ohne den Einsatz von Zusatzstoffen gekeltert wird, herzustellen, ist eine hohe Kunst. Lisa Pfneisl beherrscht diese Kunst. Seit über 100 Jahren widmet sich die Familie Pfneisl dem Weinbau im Burgenland. Lisa Pfneisl wurde der Weinbau also quasi in die Wiege gelegt. Sie schöpft aus dem Wissen, das in der Familie von Generation zu Generation weitergetragen wurde. Ihr verdanken wir den Wein der nächsten Generation: **OFFSPRING by Pfneisl!**

Natural Wine

Die besten Trauben sind der Schlüssel zu höchster Qualität und nur solche Trauben verwendet Lisa Pfneisl für ihre **OFFSPRING Weine**, die ganz ohne Zusatzstoffe hergestellt werden. Es werden auch keine Stoffe aus dem Wein herausgefiltert und Schönung ist tabu! Er bleibt so natürlich wie er ist und alle wertvollen Stoffe bleiben erhalten. Und selbstredend sind diese Weine natürlich auch vegan!

Weil Wein ein Geschenk ist

Ganz nach diesem Motto sind die **OFFSPRING Weine** auch verpackt. Ein schönes, kreativ gestaltetes Wrapping macht die Flaschen zu einem echten Kunstwerk und zum perfekten Geschenk. Dabei kann man zwischen den folgenden 3 Sorten wählen:

- **Cuvée rot:** eine harmonische Kombination aus Blaufränkischem und Zweigelt – zwei traditionellen, österreichischen Rebsorten. Der herrlich rubinrote Wein schmeckt nach Brombeere und Kirsche und passt zu jedem deftigen, veganen Essen.
- **Cuvée weiss:** verbindet grünen Veltliner & Sauvignon blanc. Der fruchtig, frische Weisswein ist leicht und verspricht einen schönen Abend auf der Terrasse.
- **Merlot:** Dieser edle, tiefrote Tropfen ist wohl auf der ganzen Welt bekannt und passt perfekt zu jeder (veganen) Grillparty.

Fotos: Pfneisl

Mit diesen 3 Sorten sind wohl alle Geschmäcker abgedeckt und wer dem neuen Weintrend „Natural Wine“ noch nicht mit einer Verkostung Folge geleistet hat, dem empfehlen wir wärmstens, die [OFFSPRING by Pfneisl](#) Weine zu probieren! Erstehen kannst Du den guten Tropfen im [Onlineshop](#) oder in vielen Verkaufsstellen. Eine davon ist bestimmt auch [in Deiner Nähe](#).

Mit etwas Glück flattert Dir auch ein Probierpaket bald zur Tür herein, denn bei uns gibt's welche zu gewinnen!

Gewinnen!

3 Probierpakete mit jeweils allen 3 Sorten [OFFSPRING by Pfneisl](#) haben wir zu verschenken. Wenn Du über 18 Jahre alt bist, in Deutschland, Österreich oder der Schweiz wohnst und guten, veganen Wein zu schätzen weisst, dann mach mit und fülle untenstehendes Teilnahmeformular aus!

Teilnahmeschluss: 7.6.2016

Vorname

Nachname