

GENUSSZEIT

Kompetenzportal Österreich regional

Suche

HOME

REGIONEN

HOTELS

NACHHALTIGKEIT

KULINARIK

GESUNDHEIT

AUSZEIT





Genusstipp

OFFSPRING BY PFNEISL™

Das Lebensmotto der Familie Pfneisl ist es, Wein zu machen und mit Lisa setzt die junge...



News

„GELADEN“ ZUM GIPFEL

In Serfaus-Fiss-Ladis ist es reine Geschmackssache, wie man auf die Berge kommt. Berge,...

GENUSSZEIT

Kompetenzportal Österreich regional

Suche

HOME

REGIONEN

HOTELS

NACHHALTIGKEIT

KULINARIK

GESUNDHEIT

AUSZEIT

[Startseite](#) // [Kulinarik](#) // [Regional & Saisonal](#) // [OFFSPRING By Pfneisl“](#)

OFFSPRING BY PFNEISL“

© Pfneisl





Das Lebensmotto der Familie Pfneisl ist es, Wein zu machen und mit Lisa setzt die junge Generation die Weinbau-Tradition perfekt fort. Lisa gründete im Spätherbst 2015 ihre eigene Weinlinie „OFFSPRING by Pfneisl“, was so viel bedeutet wie: „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.

Lisa, die kreative Winzerin

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. 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. „Auf einer Reise in Kalifornien habe ich das erste Mal solche Wrapped Wines gesehen und war fasziniert. Auf der einen Seite sind sie top-modern mit hippestem 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.

Das Weingut

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. Die Grenzen des Blaufränkischlandes wurden damit neu gezogen. 2006 wurde hier auch die Cult-Winery auf der Riede Hexenberg fertiggestellt, die in zeitgemäßer Eleganz, preisgekrönter Architektur und in mitten 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; Topcuvées 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!

Die neuen Sorten"OFFSPRING" Weine:

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

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

Merlot

Ihn kennt, trinkt und schätzt man überall – davon überzeugt das Wrapping mit allen Schattierungen. Er ist 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 Zwetschkenaroma für einzigartigen Hochgenuss. Er präsentiert sich als vielseitiger Begleiter, vor allem zu gebratenen und gegrillten Gerichten.

Kontakt

Weingut PFNEISL

A-7301 Deutschkreutz

A-7452 Kleinmutschen, Gutshof

Tel. 0043 2613/80048

wein@weingut-pfneisl.at

www.weingut-pfneisl.at

www.offspring-wein.com