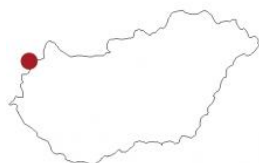


## Pfneiszl Vineyards Merlot 2022

Sopron - Sopron - Hongarije



### domein

De zussen Birgit en Katrin Pfneisl stammen af van een bekende familie wijnbouwers die al heel lang actief was in het grensgebied tussen Oostenrijk en Hongarije. De wijngaarden aan Hongaarse kant kwamen pas na de val van het communisme terug in bezit. Dochter Birgit droomde ervan om zelf wijn te maken en studeerde dan ook in Klosterneuburg (Oostenrijk) en deed in de Nieuwe Wereld ervaring op : Californië, Nieuw-Zeeland, Australië en Chili. Sinds 2006 staat Birgit alleen in voor het wijnmaken. Het domein werd uitgebreid van 5 naar 13 hectare. Haar zus Katrin studeert nog (economie en rechten) en heeft zich mee in het avontuur gestort; zij was het die er op aandrong om volledig biologisch te gaan werken. Sinds 2009 hebben ze hun certificatie op zak. Het motto van de twintigers is "born to make wine" en dat is geenszins overdreven.

<http://www.pfneiszl.hu>

### omschrijving

Hoewel merlot veel is aangeplant en gemakkelijk drinkbare resultaten geeft, is het geen gemakkelijke druif. Bij te weinig zon krijg je groene smaken, bij overrijpheid jammy toetsen. In dit klimaat en dankzij de aandacht voor de wijnbouw is deze merlot zacht en rond, sappig en vlot drinkbaar, kortom: zoals we hem graag hebben. Een jeugdige, fruitige wijn die instant genot geeft.

### wijngaard

De wijngaard ligt tussen het stadje Sopron en de Neusiedlersee (Fert[o to]), vlak bij de grens met Oostenrijk, op 100 tot 150 m hoogte. De bodem bestaat uit [loess](#). Door het droge en warme landklimaat gedijen vooral rode druiven hier goed. De wijnbouw is biologisch. Het rendement ligt laag: gemiddeld slechts 4 à 5 ton per hectare (35 hl/ha).

### kelder

Na de manuele oogst gist de wijn in inox tanks met de natuurlijke gisten. Vervolgens rijpt de wijn verder tot in de lente, vooral op roestvrijstalen tank maar ook deels in gebruikte houten vaten.

### druivensoorten

merlot: 100%

### schenken

Aan 14-16°C bij pasta's, groenten, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), eend, varkensvlees, romige kazen, halfharde kaas,

### analyse

alcohol: **13,0% Vol.**

Totale sulfiet: **60 mg/l**