

Pfneiszl Vineyards Rosé 2022

Sopron - Sopron - Hongarije



domein

De zussen Birgit en Katrin Pfneiszl 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

Bleke, frisse rosé, met het soepele, gulle karakter van de kékfrankos en het pittige, kruidige karakter van de shiraz.

wijngaard

Voor deze wijn wordt de lokale kékfrankos (blaufränkisch) gecombineerd met de exotische shiraz, waar Birgit kennis mee maakte in Australië. De wijngaard ligt tussen het stadje Sopron en de Neusiedlersee, 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

Manuele oogst. Gisting en verdere rijping in inox.

druivensoorten

blaufränkisch = kékfrankos
syrah

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, salades, pasta's, groenten, kreeft, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), kruidige gerechten,

analyse

alcohol: **12,5% Vol.**