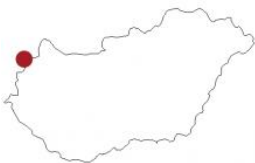


## Pfneiszl Vineyards Kékfrankos 2022

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

Matig intense robijnrode kleur. Aroma's van kersen, wilde bessen en peper. De smaak is levendig fris, zuiver fruitig met veel finesse. In de afronk herkennen we toetsen van kruiden en leder.

### 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

blaufränkisch = kékfrankos: 100%

### schenken

Aan 16-18°C bij pasta's, groenten, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), duif, varkensvlees, halfharde kaas,

### analyse

alcohol: **13% Vol.**