

Pfneiszl Vineyards Zefir 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

Briljant fonkelende wijn met een witgele kleur. Exuberante aroma's van muscat, grapefruit en bloemen. Licht van body, heel zuiver en heel fris.

wijngaard

Zefir is een druivenras gecreëerd in 1951 door plantkundige Ferenc Király. Lang werd aangenomen dat het een kruising is van hárslevelű met leányka, maar DNA-onderzoek heeft aangetoond dat beide ouders geen verwantschap vertonen. De naam verwijst naar Zephyr, de god van de Westenwind. Het is een creatie uit het Sovjet-tijdperk, tegenwoordig zijn nog slechts een tiental hectaren aangeplant. Het is een vroeg rijpende druif met een lage opbrengst. 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](#), het klimaat is droog en warm.

kelder

Manuele oogst, gisting en rijping in inox.

druivensoorten

zefir: 100%

schenken

Aan 6-8°C bij aperitief, salades, vis, gerookt, vis, gepocheerd, geitenkaas,

analyse

alcohol: **11% Vol.**