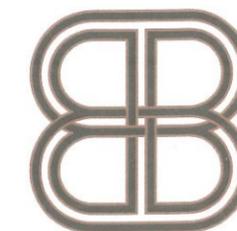


Birgit Braunstein ist eine österreichische Winzerin. Sie führt das gleichnamige, 22 ha große Weingut in Purbach am Neusiedler See an der Südostflanke des Leithagebirges. Sie gilt als Spitzenwinzerin und hat viel Anerkennung in namhaften Weinführern gefunden. Birgit Braunstein ist Mutter der Zwillinge Max und Felix, die inzwischen auch im Betrieb arbeiten.

Das 1630 gegründete Weingut wurde bereits von Birgits Vater Paul vom Mischbetrieb auf reine Weinerzeugung umgestellt, doch erst die Tochter verhalf ihm zu internationaler Anerkennung. Seit 1996 baut sie im Weingut die Weine nach ihren Vorstellungen aus. Fünf Jahre später übernahm sie vom Vater die Leitung des Betriebes.

1999 begann sie mit der Umstellung auf Biologischen Anbau, 2009 folgte die Zulassung beim Demeter-Verband. Seit 2014 sind kleine Nutztiere wie Schafe und Hühner auf den Hof zuhause. Zu ihrer Motivation und Inspiration sagt sie: „es bringt mir einen innerlichen Frieden, wenn ich meine gesunden, lebendigen Weingärten sehe.“

Bei ihren Versuchen, beim Kellerausbau bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, experimentiert sie mit Betonei und Oxhoft, verwendet aber auch Barriques und den Edelstahltank. Das Weingut produziert zu 75 Prozent Rot- und 25 Prozent Weißweine. Es hatte Mitte der 2000er Jahre über 100 überseeische Handelspartner in Brasilien, USA, Kanada, Russland und China. Ein bedeutender innereuropäischer Absatz findet auch in Belgien und dem Vereinigten Königreich statt.



1

2

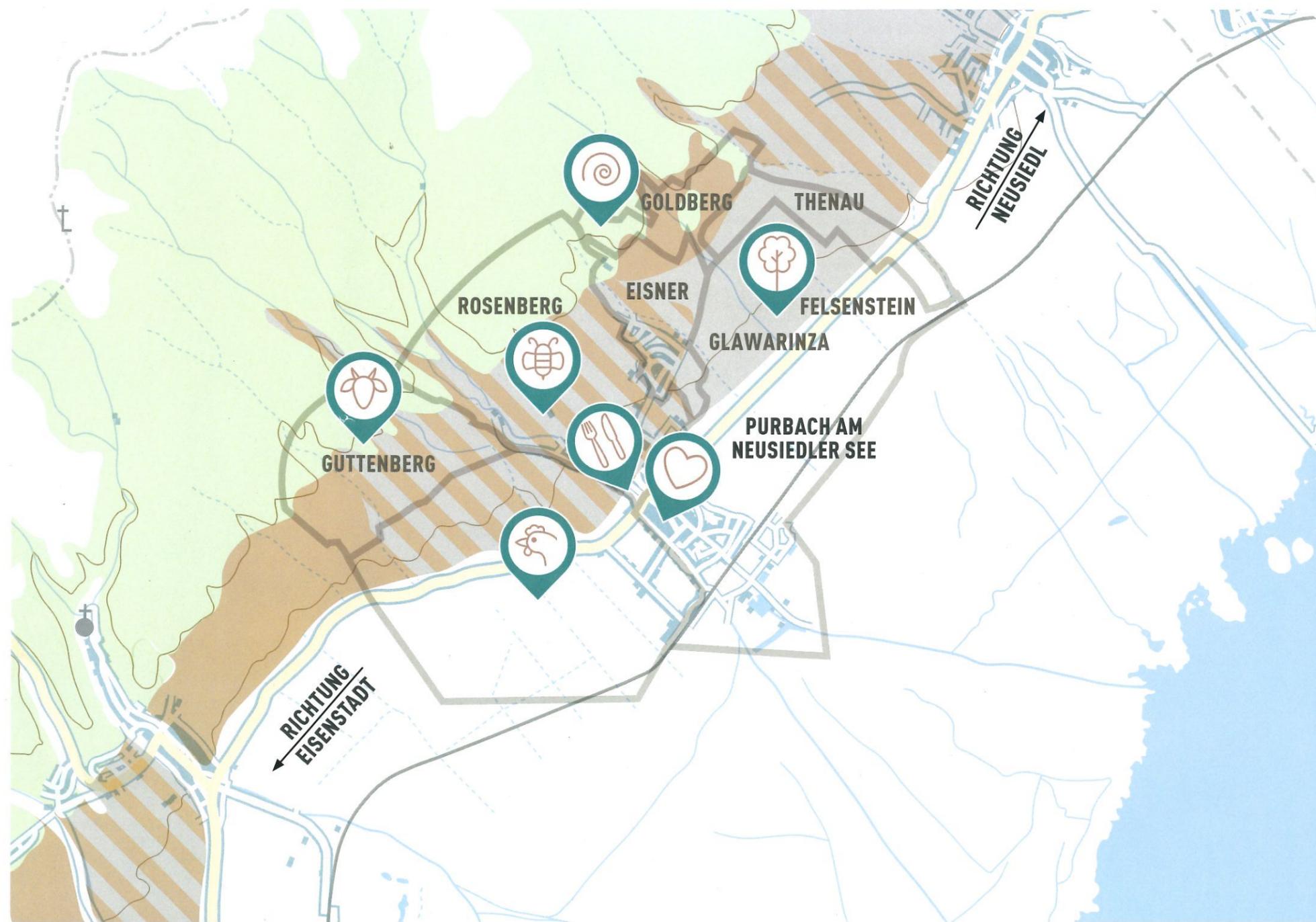
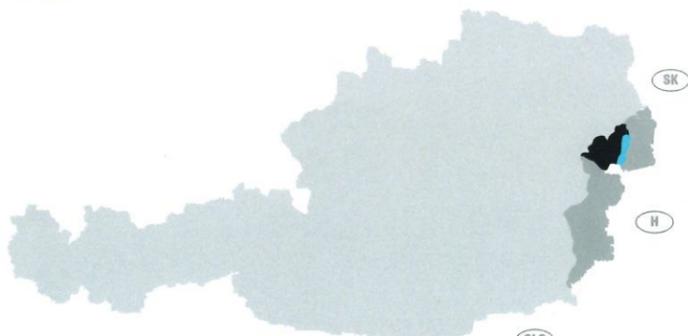
3

Lebe Freude!

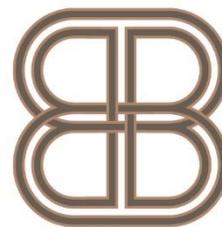
-  Lebens-Raum für Ziegen und Schafe – GUTTENBERG
-  Lebens-Quelle für Insekten, Platz der Bienenstöcke – ROSENBERG
-  Lebens-Raum für Hühner und Wurzelplatz der Obstbäume – BURGSTALL
-  Lebens-Mittelpunkt und Sitz von WEINGUT UND HOF mit Storchennest
-  Lebens-Paradiesgarten wo Kirschbäume gedeihen – THENAU UND FELSENSTEIN
-  Lebens-Elixier - Ort des Kraftplatzes – GOLDBERG und der äußerste Thenau
-  BRAUNSTEIN, Pauli's Stuben - RESTAURANT & HOTEL www.braunstein.at

NÄHRBODEN FÜR UNSERE WEINE

-  Leithakalk
-  Urgestein (kristalliner Schiefer)
-  Leithakalk und Urgestein (kristalliner Schiefer)



BIRGIT BRAUNSTEIN



Chardonnay Felsenstein

Kurzbeschreibung: Elegant, charakternvoll & mineralisch

Servier- und Speiseempfehlung: Auf Muschelkalkboden gewachsen, mineralisch frisch. Der gehaltvolle Körper macht den Chardonnay Felsenstein zum idealen Speisebegleiter. Bei 8-10°C in einem großen Burgunderglas zeigt der Chardonnay seine ganze Klasse. Ebenso in der Kombination mit einem indischen Gemüse-Curry und bei Kaninchen-Ragout mit Kürbis und Rosinenreis sowie zu Fisch und Gemüsegerichte. Trinkvergnügen pur!

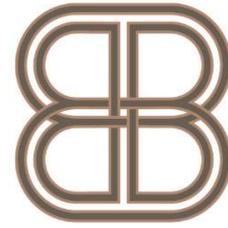
Daten zum Chardonnay Felsenstein

Weinbergslage: Felsenstein
Rebsorten: Chardonnay
Jahrgang: 2023
Weinbaugebiet: Burgenland
Status: Demeter
Vinifizierung: Spontanvergärung im Stahltank
Lagerung: 6-monatiger Lagerung auf der Feinhefe
Boden: reiner Muschelkalkboden

Analysewerte:

Alkohol: 13 % vol.
Restzucker: 2,2 g/l
Säure: 5,0 g/l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flascheninhalt: 0,75 l
Verschluss: Drehverschluss
Kartoninhalt: 6 Flaschen

"Lebe Freude!"



Chardonnay Leithaberg DAC (weiß) Ried Guttenberg

Kurzbeschreibung: Eleganz pur, ein großer Chardonnay aus dem Burgenland

Servier- und Speiseempfehlung: Der vielschichtige Chardonnay Leithaberg DAC schmeckt mineralisch, elegant und gehaltvoll. Er duftet nach saftiger Ananas und gelben Birnen, im Abgang zart nach Weißen Beeren. Als großer Burgunder ist er der optimale Speisebegleiter für Meeresfrüchte, Geflügel und Risotto. Gute Lagerfähigkeit. Der Wein entfaltet sich ideal bei 9-11°C und bietet dann all seine Aromen Vielfalt und Eleganz. Genuss pur bei Saltimbocca mit Parmaschinken und einer leichten Soße aus Salzhrahmbutter und Weißwein mit warmem frischem Ciabatta. Aber auch in der Spargelsaison; frischer grüner Spargel in einer leichten Kräutersoße mit Parmesan im Ofen gratiniert.

Daten zum Fellner Leithaberg DAC (weiß):

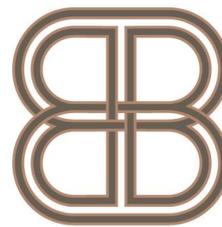
Weinbergslage: Fellner, Guttenberg
Rebsorten: Chardonnay
Jahrgang: 2021
Weinbaugebiet: Leithaberg DAC
Status: Demeter
Vinifikation: Spontanvergärung im 500 l Eichenfass
Lagerung: 10 monatige Lagerung auf der Feinhefe im 500 l Eichenfass
Boden: reiner Muschelkalkboden

Analysewerte

Alkohol: 13,5 % vol.
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 6,4 g/l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flaschengröße: 0,75 l
Verschluss: Naturkork
Kartoneinheit: 6 Flaschen

"Lebe Freude!"

BIRGIT BRAUNSTEIN



Wild Wux

Kurzbeschreibung: Freude, Spaß an der Natur & Wein

Servier- und
Speiseempfehlung:

Die **WildWux** Cuvee hat eine dichte, rubinrote Farbe mit zarten Violettreflexen. Rote Früchte, würzige Noten und ein Hauch von Mineralität dominieren die Aromen. Im Gaumen ist die Süße und Dichte schmeckbar. Seine Holzfassreife verleiht ihm einen runden, samtigen Abgang. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 16-18°C. Durch seine dichte Struktur passt dieser Wein besonders zu kräftigen Speisen wie einer geschmorten Lammkeule mit Kräutern und Knoblauch.

Daten zum Wild Wux

Weinbergslage: Glawarinza, Satz, Mitter
Rebsorten: Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot
Jahrgang: 2021
Weinbaugebiet: Burgenland
Status: Demeter
Vinifikation: Gärung im offenen Bottich und Holzgärständer bei einer Maischestandzeit von 21 Tagen
Lagerung: anschließend 15-monatige Reifung im Barrique und im großen Akazienfass.
Boden: Muschelkalk- und Schieferboden

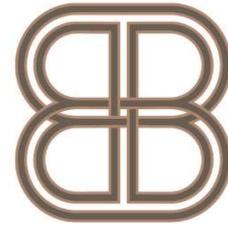
Analysewerte

Alkohol: 13,0 % vol.
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 6,2 g/l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flaschengröße: 0,75 l
Verschluss: Korkverschluss
Kartoninhalt: 6 Flaschen

www.wildwux.at

"Lebe Freude!"

BIRGIT BRAUNSTEIN



Blaufränkisch Ried Glawarinza Leithaberg DAC

Kurzbeschreibung: 45 Jahre alte Reben bringen Charakterstärke und Tiefengang, der Muschelkalkboden Feinheit und Eleganz, lebendiger Boden bekömmlichen Wein.

Servier- und Speiseempfehlung: der warme Jahrgang schenkte dem Wein Reife, feine Frucht und Struktur, kühle Beerenaromen, definierte Tanninstruktur, langer Abgang, ein Wein für Kenner und Liebhaber des burgundischen Stils. Bei 16-18°C präsentiert sich dieser Wein in wunderschöner Harmonie. Und, ganz klassisch zu Tournedos Rossini – Gebratenem Rinderfilet mit gebratener Gänseleber. Oder auch zu geschmortem Fasan in Wachholdersoße ein kulinarisches Highlight.

Daten zum Blaufränkisch Ried Glawarinza Leithaberg DAC

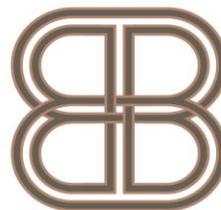
Weinbergslage: Glawarinza
Rebsorten: Blaufränkisch
Jahrgang: 2018
Weinbaugebiet: Leithaberg DAC
Status: Demeter
Vinifikation: Spontangärung mit 5wöchiger Maischestandzeit
Lagerung: Reifung von 20 Monaten in 500 Liter Eichenfässern.
Boden: reiner Muschelkalkboden

Analysewerte

Alkohol: 14 % vol.
Restzucker: 1,3 g/l
Säure: 6,4 g/l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flaschengröße: 0,75 l
Verschluss: Naturkork
Kartoninhalt: 6 Flaschen

"Lebe Freude!"

BIRGIT BRAUNSTEIN



Oxhoft

Kurzbeschreibung: Kraft, Struktur und Langlebigkeit, seit 35 Jahren Flaggschiffwein im Hause Braunstein.

Servier- und Speiseempfehlung: Für diesen Wein werden die besten Trauben der ältesten Reben und besten Lagen am Leithaberg verarbeitet. Er riecht nach Cassis und Herzkirschen. Er hat Kraft und Struktur und ist ein toller Speisebegleiter für Wildschwein, Steaks und gegrilltes Gemüse. Im Winter wird er am besten zum Kaminfeuer serviert. Der Wein ist herausragend zu kräftigen Fleischgerichten, wie eine Geschmorte Hirschschulter in Waldbeerensoße mit Schupfnudeln oder aber auch zu Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch mit warmem Baguette. Einfach großartig. Die volle Entfaltung im Glas bei 16-18°C.

Daten zum Oxhoft

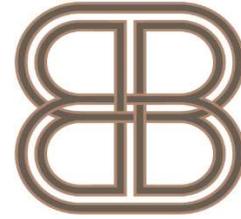
Weinbergslage: Glawarinza, Thenau
Rebsorten: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot
Jahrgang: 2018
Weinbaugebiet: Burgenland
Vinifikation: Spontanvergärung im Holzgärständer
Lagerung: 24 Monate im kleinen Eichenfass
Boden: Muschelkalk
Status: Demeter

Analysewerte

Alkohol: 14 % vol.
Restzucker: 1,00 g/l
Säure: 5,7 g/l
Flaschenform: Bordeauxflasche
Flaschengröße: 0,75 l
Verschluss: Naturkork
Kartoninhalt: 6 Flaschen

"Lebe Freude!"

BIRGIT BRAUNSTEIN



Pinot Noir Reserve

Kurzbeschreibung: Ein Pinot aus dem Burgenland mit der Klasse eines großen Burgunders.
*„Schade, dass man diesen Wein nicht streicheln kann.“
Kurt Tucholsky*

Servier-
Und Speiseempfehlung: Der Pinot Noir Reserve ist ein Vorzeigeburgunder – klar, definiert, präzise und immer charmant. In der Nase entfaltet sich seine feine Kirschnote, am Gaumen kitzelt die Mineralität – ein Wein für Kenner, die das Besondere suchen. Der Pinot fühlt sich bei 16-18°C im Glas richtig wohl. Zu einem kulinarischen Hochgenuss wird der Pinot zu feinen Wildgerichten wie Rehrücken mit frischen Pfifferlingen im Rahm mit Spätzlen oder zu ausgefallenen exotischen Speisen, wie Marokkanisches Couscous. Auch die Auswahl zu Weichkäsen, vornehmlich aus Kuhmilch ein „Gedicht“.

Daten zum Pinot Noir Sonnenberg Reserve

Weinbergslage: Thenau
Rebsorten: Pinot Noir
Jahrgang: 2013
Weinbaugebiet: Burgenland
Status: Bio
Vinifikation: Offene Vergärung bei einer Maischestandzeit von 21 Tagen
Lagerung: 24-monatiger Reifephase in kleinen Eichenfässern
Boden: Muschelkalk

Analysewerte

Alkohol: 13,0 % vol.
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 4,2 g/l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flaschengröße: 0,75 l
Verschluss: Naturkork
Kartoninhalt: 6 Flaschen

"Lebe Freude!"