

Vinum

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

GENUSS IN
GENÈVE
WEINWEEKEND



WEINWUNDER RHÔNE

Fabelhafte Crus aus Cairanne

Auf jeden Fall Rot

Garnacha, Mencía & Co.
zeigen sich in Höchstform

Jahrgangs-Debüt

Vorpremiere VDP.Grosses
Gewächs 2023

Sinnliches Kanada

Edler Hummer trifft auf
Chardonnay

4 194932 106506

Weine von Birgit Braunstein, Burgenland

Gelebte Biodynamie

Bisweilen muss man ein paar Jahre zurückblicken, wenn man einen Wein und seine Winzerin verstehen will. In diesem Fall sogar ein paar Jahre mehr, ungefähr 3000, um halbwegs genau zu sein. Um diese Zeit haben die Kelten mit dem Weinbau begonnen in der Region um Purbach am Neusiedler See, an der Südostflanke des Leithagebirges. Ganz so lange ist das Weingut von Birgit Braunstein zwar noch nicht aktiv, immerhin 400 Jahre hat der Betrieb aber schon auf dem Buckel. Ihr Weg in die Biodynamie begann 1996 in Bordeaux, bei Graf Neippberg hat sie diese Art der Bewirtschaftung kennengelernt. Wie sie heute sagt, war es ein regelrechtes Erweckungserlebnis und der Startschuss dafür, auch daheim umzustellen. Nicht zuletzt, weil sie in der biologischen Bewirtschaftung die Möglichkeit sieht, den Betrieb auch künftigen Generationen übergeben zu können. Seit 2006 ist ihr Betrieb biozertifiziert, seit 2009 biodynamisch arbeitend und seit 2015 gibt es die Demeter-Zertifizierung. Kein einfacher Prozess, am Anfang war Birgit Braunstein

in ihrer engeren Heimat allgemein als die Spinnerin verschrien. Ihr Komposthaufen, den es zur Gewinnung von Humus braucht, passte laut den Nachbarn nicht in das Landschaftsbild, es gab eine Anzeige. So weit die Geschichte. In groben Zügen. Heute sind sowohl die Winzerin wie auch ihre Weine nicht nur in der Region anerkannt. Ihre individuellen Weine haben eine treue Fanbasis. Das hat nicht zuletzt mit der individuellen Handschrift zu tun, die sie jedem einzelnen Wein mit auf den Weg gibt. Ein jeder steht für sich, und doch sind sie alle erkennbar aus derselben Hand. Gerade die Böden rund um Purbach sind immer gut zu erkennen, sowohl die Muschelkalk- wie auch die Schieferböden. Beide sind zwar grundverschieden, aber dennoch typisch. Diese Spannung zwischen reifer Frucht und mineralischer Würze zeichnet die Weine Birgit Braunsteins aus. Die Entdeckung lohnt sich.



Harald Scholl empfiehlt vier Charakterweine von Birgit Braunstein

Birgit Braunstein, Purbach Chardonnay Felsenstein 2022 16 Punkte | 2023 bis 2028

Ein echter Leithakalkwein, wie er im Buche steht: Er steht auf Muschelkalk, 30 Jahre alten Reben. Wurde spontan vergoren, keine Enzyme zugesetzt. Sehr eigenständige Nase, wenig Primärfrucht, nur etwas Mango. Ist griffig am Gaumen, harmonische, gut integrierte Säure, zarter Schmelz. Ein eleganter Alleskönner für jeden Tag, der viel Eigenständigkeit fürs Geld bietet.

13,68 Euro
www.vinello.de

Birgit Braunstein, Purbach Pinot Blanc Brigid 2020 17 Punkte | 2025 bis 2032

Die Reben stehen auf Schieferböden, wurde auf der Maische vergoren. Zeigt sich goldfarben im Glas. Duftet nach Feuerstein, Rauch, Orangenschale, Salbei, Walnuss. Ebenso kraftvoll am Gaumen, zeigt deutliche mineralische Würze, fast salzig, gestützt auf feinkörnige Gerbstoffe. Ist ungemein vielschichtig, komplex und anhaltend. Ein grosser Speisenbegleiter.

31,50 Euro
www.weingood.de

Birgit Braunstein, Purbach Wildwux Rotweincuvée 2020 16.5 Punkte | 2023 bis 2030

Die Schieferböden sind regelrecht zu riechen. Zunächst noch rotfruchtig in der Nase, dann kommt dazu Kräuterwürze. Im Mund füllend mit viel saftiger roter Beerenfrucht, auch ein Hauch Süssholz, etwas mineralisch-steinige Würze, gepuffert von zarter Extraktsüsse. Schmeichelnd und dicht, gefällt mit harmonischer Fülle, hat einen samtigen Abgang.

18,50 Euro
www.riegel.de

Birgit Braunstein, Purbach Blaufränkisch Ried Glawarinza 2018 17 Punkte | 2025 bis 2030

Stammt von 45 Jahre alten Reben, die auf Muschelkalk stehen. In der Nase mit Brombeernoten, auch etwas Tabak, Schokolade. Im Mund dann fein gewirkt, die Frucht ist da, aber auch mineralische Würze. Überaus ausbalanciert, engmaschig am Gaumen, feste Struktur, dennoch feingliedrig-komplex. Zarte Schokotonen im langen Finish.

15,50 Euro
www.weinfurore.de