

Birgit Braunstein



Charaktervolle Weine mit Tiefgang

„Charaktervoll und authentisch sind meine Weine. Jeder einzelne hat seine eigene Persönlichkeit - mehr noch, seine eigene Seele“. So klingt es, wenn Birgit Braunstein ins Schwärmen gerät.

Was ist das Besondere an Birgits Weinen? Allen voran sind sie exzellente Speisebegleiter. Sie unterstreichen die Eleganz eines genussvollen Essens, bleiben aber zurückhaltend.

Allein getrunken, wirken sie klärend, unverblümt, ehrlich. Ihr Tiefgang führt zur Entspannung, das Wesentliche zeigt sich. Das ist Kompromisslosigkeit in ihrer schönsten Form.

Die hohe Kunst das Charakteristische aus den Trauben zu holen, liegt der Weinpäpstin im Blut. Das Handwerk genießt in ihrer Familie eine vierhundertjährige Tradition. Seit dem Jahr 1632 werden auf ihrem Hof Weine gekeltert. Dass da der Begriff Nachhaltigkeit eine ganz neue Dimension erhält ist klar. „Ja, wenn man auf eine so lange Ahnenreihe zurückblickt, fällt es leicht, den Blick in die Zukunft zu richten. So wie mir die Riede Felsenstein am Leithaberg einen wunderbaren Ausblick bietet, so zuversichtlich schaue ich in nach Vorne.“

Damit diese Zukunft auch den nächsten Generationen Wohlstand bringt, setzt die Winzerin seit 2008 auf biologischen Anbau. „**Bioweine**“ zu keltern und dabei auf die geschmackliche Qualität zu achten, ist mir ein besonderes Anliegen. Wenn die Weine nach Lebendigkeit schmecken, dann hat sich die Arbeit gelohnt, dann finde ich inneren Frieden und tiefe Zufriedenheit.“

Konsequent präsentierte Birgit Braunstein im Jahre 2009 den ersten klimaneutralen Wein Österreichs. Das ist ihre Art sich bei Umwelt und Klima zu bedanken. Die Weingärten der Winzerin erstrecken sich entlang des Leithagebirges, wo Schiefer, Muschelkalk und kristalliner Quarz die perfekte Basis für große Terroirweine bieten. Die warmen Winde des Neusiedlersees geben dem Wein eine besondere Reife. Die frisch-kühle Nachtluft sorgt für Fruchtigkeit, Finesse und Lebendigkeit. Spannung pur!

Birgit Braunsteins aktuellster Beitrag für die Verbindung zwischen Natur und Tradition ist Ihr Amphorenwein „**Mater Magna**“ in streng limitierter Auflage. Es handelt sich um Weine aus Chardonnay und Blaufränkisch die in keltischer Tradition in Tonkrügen eineinhalb Meter unter der Erde reifen. Die Trauben kommen aus Weingärten die nicht geschnitten wurden (Nullschnittmethode) und werden mit Kernen, Fruchtfleisch und Haut in die Amphore gefüllt. Dort lagern die Trauben in der Maische acht Monate bevor der Wein ungeschwefelt und ungefiltert abgefüllt wird.

Auch im herkömmlichen Sortiment kreiert Birgit Braunstein großartige Weine mit hoher Reife, Struktur und Mineralik. Mit beeindruckendem Know-how, Hingabe und Leidenschaft hat sie Wein-Marken hervorgebracht die weit über die Grenzen Österreichs bekannt sind. Jeder Wein trägt die Handschrift der Winzerin.

Verkostungs – Flights

BRAUNSTEIN flights

Weißwein – Flight – classic

Welschriesling	Pinot Blanc	Chardonnay	3x 1/16 l	€ 5,80
----------------	-------------	------------	-----------	--------

Rotwein – Flight – classic

Zweigelt	St. Laurent	Blaufränkisch	3 x 1/16 l	€ 6,80
----------	-------------	---------------	------------	--------

Rotwein – Flight – Reserve

„Wild Wux“	Pinot Noir	„Oxhoft“	3 x 1/16 l	€ 9,90
------------	------------	----------	------------	--------

LEITHBERG flight

Rotwein – Flight

Birgit Braunstein	+ 2 Winzer der Woche
-------------------	----------------------

3 x 1/16 l	€ 11,50
------------	---------



Weißweine glasweise

Welschriesling	2016		
fruchtig, frisch mit Zitrus-Apfelfrucht		1/8 l	€ 2,90
Pinot Blanc	2016		
fein, geschmeidig & kernig mit Birnenaroma		1/8 l	€ 3,90
Chardonnay Felsenstein	2016		
mineralische Note, gehaltvoll, elegant		1/8 l	€ 3,90
Leithaberg DAC weiß	2015		
Gehaltvoller Chardonnay vom Muschelkalk		1/8 l	€ 5,80
Wild Wux weiß	2015		
Grüner Veltliner, trocken			
Weingut Ilse Mayer – Oberfucha		1/8 l	€ 3,90
„NINA“ TBA	2005		
Trockenbeerenauslese vom Chardonnay			
eleganter Süßwein mit gehaltvollem Körper, exotische Aromen		1/16 l	€ 5,50
Rose	2016		
(aus Zweigelt und Blaufränkisch Trauben)		1/8 l	€ 3,10
Dieser Wein zeichnet sich durch seinen Duft und Fruchtigkeit aus.			

Rotweine glasweise

Blaifränkisch Heide Der Charaktervolle	2015	1/8 l	€ 3,90
Zweigelt Mitterjoch Der beliebte Klassiker	2013	1/8 l	€ 3,90
St. Laurent Goldberg Der elegante und ideale Speisebegleiter „Feinschmecker Deutschland Empfehlung“	2012	1/8 l	€ 4,90
Pinot Noir Reserve Ein Bilderbuchpinot	2011	1/8 l	€ 6,00
„Oxhoft“ Cab. Sauvignon, Zweigelt, Blaifränkisch Der kraftvolle und kernige Rote	2012	1/8 l	€ 5,00
Leithaberg DAC rot Der mineralische Blaifränkisch	2012	1/8 l	€ 5,80
„Wild Wux“ Blaifränkisch, Zweigelt, St. Laurent Nachhaltigkeit die schmeckt	2015	1/8 l	€ 4,20
Merlot Mineralischer Merlot, kräftig, einzigartig	2014	1/8 l	€ 5,00

Weißweine flaschenweise 0,75 l

Leithaberg DAC	2015	trocken	€ 35,--
Chardonnay aus dem Stahltank und Grüner Veltliner aus dem Barrique. 8 Monate große Fass Lagerung. Ein gehaltvoller, eleganter Weißwein mit Struktur und Finesse.			
Welschriesling	2016	trocken	€ 19,--
Ein fruchtig, frischer Sommer - & Terrassenwein. Durch seine Spritzigkeit passt er hervorragend zu Salate und Fischen.			
Pinot Blanc	2016	trocken	€ 24,--
Der Pinot Blanc ist der elegante, feine Weißwein des Burgenlandes. Er ist der ideale Speisenbegleiter und hat einen runden, charmanten Körper. Passt zu Spargel, Nudel- und Putengerichten.			
Chardonnay Felsenstein	2016	trocken	€ 24,--
Der Chardonnay hat eine grünlich-gelbe Farbe und eine intensive, aromatische Nase unterlegt von zarten Hefetönen. Am Gaumen ist der Wein elegant, vollmundig und knackig.			
Rose	2016	trocken	€ 18,--
(aus Zweigelt und Blaufränkisch Trauben) Dieser Wein zeichnet sich durch seinen Duft und Fruchtigkeit aus. Ein toller Begleiter zu Fisch und Gemüse			
Wild Wux weiß	2015	trocken	€ 24,--
Grüner Veltliner Weingut Ilse Mayer- Oberfucha			

Rotweine flaschenweise 0,75 l

- | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|---------|
| Blaufränkisch Heide | 2015 | trocken | € 24,-- |
| Der Blaufränkisch hat eine kräftig-rubinrote Farbe und Brombeernoten in der Nase. Er ist der typische Rotwein des Burgenlands, kräftig und kernig im Charakter. Durch die einjährige Holzfassreife erhielt er eine elegante Tanninstruktur. | | | |
| Pinot Noir Reserve | 2011 | trocken Barrique | € 36,-- |
| Auch Blauburgunder genannt. Durch die zahlreichen Sonnenstunden im Jahr und den kalkreiche Boden des Leithagebirges erhielt der Wein eine Mischung von Beerenobst sowie Weichselkirsche in der Nase. Durch die einjährige Barriquelagerung wurde er sehr geschmeidig, balanciert und auch sehr gehaltvoll. | | | |
| St. Laurent Goldberg | 2012 | trocken | € 30,-- |
| Er wächst am Hang des Leithagebirges. Der kalkreiche Sandsteinboden macht ihn sehr charmant. Er verleiht ihm außerdem einen Burgundercharakter mit einer reifen Weichselkirsche in der Nase. Er ist elegant und finessenreich. | | | |
| Zweigelt Mitterjoch | 2013 | trocken | € 24,-- |
| Dieser Zweigelt stammt von der Riede Mitterjoch, hier wurde das Traubengut pro Stock auf 4 – 5 Stück reduziert. Dadurch konnten schöne Tannine und eine tolle Frucht erzielt werden. Die volle Kraft des Weinstockes! | | | |
| „Oxhoft“ | 2012 | trocken Barrique | € 32,-- |
| Oxhoft ist die alt-hochdeutsche Bezeichnung des kleinen Eichenfasses. Da diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon-Blaufränkisch-Zweigelt im Barriquefass gelagert wurde und den Premium-Rotwein unseres Weinguts darstellt trägt er diesen Namen. Er hat eine dunkel-rubinrote Farbe mit zarten Violetreflexen, reife und runde Johannesbeertöne in der Nase, balanciertes Tannin am Gaumen. | | | |
| Merlot | 2014 | trocken | € 31,-- |
| Der Merlot hat eine dunkelrote Farbe und in der Nase zeigt er ein Kompott an Hollunderkoch und feinen Vanillearomen. Ein kerniger, saftiger Genuß. | | | |
| Leithaberg rot | 2012 | trocken | € 35,-- |
| Blaufränkisch, Leithakalk. Intensives süßes Beerenkonfit, Brombeergelee, zart nach Orangen, einladendes Bukett. Am Gaumen seidige Tannine, frisch strukturiert, rotbeerige Frucht, lebendiges Säurespiel, hat Länge und Potential. | | | |
| „Wild Wux“ | 2015 | trocken | € 30,-- |
| Eine Cuvée aus den heimischen Sorten Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch, viel Trinkgenuss und Nachhaltigkeit!! | | | |

Reserveweine – WEISS

Oxhoft weiß	1998	Chardonnay Barrique	0,75 l	€ 25,--
Oxhoft weiß	1999	Chardonnay Barrique	0,75 l	€ 25,--

Reserveweine – ROT

Oxhoft	1991		0,75 l	€ 28,--
Oxhoft	1992		0,75 l	€ 28,--
Goldmedaille in Bordeaux – Challenge International du Vin				
Oxhoft	1994		0,75 l	€ 30,--
Oxhoft	1996		0,75 l	€ 30,--
Einer der 30 besten Rotweine Österreichs: Falstaff Magazin 12/98				
Oxhoft	1998		0,75 l	€ 26,--
Oxhoft	2003		0,75 l	€ 30,--
Oxhoft	2004		0,75 l	€ 30,--
Gemini	2001		0,75 l	€ 40,--
Gemini	2002		0,75 l	€ 40,--
Pinot Noir	1998		0,75 l	€ 22,--

AMPHORENWEINE



Mater Magna 2013 Chardonnay aus der Amphore

8 Monate mit Fruchtfleisch in der Amphore gelagert und anschließend ein Jahr im Holzfass.
Unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt.

Die Kraft unser Mutter Erde: Gaia

0,75l

€ 78,--

Mater Magna 2011 Blaufränkisch aus der Amphore

8 Monate in der Amphore vergoren und gelagert, ein Jahr im Barriquefass gereift.
Unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt.

Die Finesse eines Blaufränkisch und die Substanz der Erde.

0,75l

€ 78,--

„BRAUNSTEIN – EXKLUSIV“

Blaufränkisch Felsenstein 2007

Mineralität pur, Blaufränkisch Felsenstein stammt von 60ig jährigen Reben, die auf reinem Muschelkalkboden stehen.
Er ist kompakt kernig, feingeschliffen im Tannin und sehr lang anhaltend.

Wein des Jahres 2011 Wein pur/2012

0,75 l

€ 58,--

In der Magnumflasche 1,50 l

€ 95,--

Zweigelt Goldberg 2007

Kraft und Struktur, ein Zweigelt von alten Reben auf Schieferboden gewachsen, Vinaria Trophysieger.

0,75 l

€ 58,--

In der Magnumflasche 1,50 l

€ 95,--

LEITHABERG

2007 Leithaberg rot Weingut Liegenfeld – Donnerskirchen Blaufränkisch, 13 %vol , Schiefer	€ 27,--
2007 Leithaberg rot Weingut Sommer – Donnerskirchen Blaufränkisch, 13 %vol, Schiefer	€ 27,--
2007 Leithaberg rot Weingut Bayer Erbhof – Donnerskirchen Blaufränkisch 14 %vol, Schiefer und sandige Braunerde mit 20 % Kalkanteil	€ 32,--
2007 Leithaberg rot Weingut Hans Nehrer – St. Georgen Blaufränkisch, 13,5 %vol, Leithakalk	€ 40,--
2007 Leithaberg rot Weingut Toni Hartl – Reisenberg Blaufränkisch, 13 %vol, Schiefer	€ 48,--
2007 Leithaberg rot Weingut Bichler – Purbach Blaufränkisch, 13 %vol, Leithakalk	€ 37,--
2007 Leithaberg rot Wein und Schnaps Mariell – Großhöflein Blaufränkisch, 13,5 %vol, Leithakalk	<u>ausgetrunken</u> € 40,--
2007 Leithaberg rot Weingut Nittnaus – Gols Blaufränkisch, 13 %vol, Leithakalk und Schiefer	€ 45,--
2007 Leithaberg rot Weingut Erwin Tinhof – Eisenstadt 90 % Blaufränkisch – 10 % St. Laurent, 13 %vol, Leithakalk	€ 37,--
2007 Leithaberg rot Weingut Kloster am Spitz – Purbach Blaufränkisch, 12,5 %vol, Leithakalk	€ 48,--
2007 Leithaberg rot Martin Pasler - Jois 85 % Blaufränkisch, 15 % Zweigelt, 13,5 %vol, 1/3 Schiefer, 2/3 Leithakalk	€ 48,--