



BIRGIT BRAUNSTEIN

MAGNA MATER

Rebsorten:	Chardonnay
Jahrgang:	2013
Weinbaugebiet:	Neusiedlersee-Hügelland
Weinbergslage:	Glauberintzer, Fellner reiner Muschelkalkboden
Staus:	Bio
Vinifikation:	Vergärung mit Naturhefe in der Amphore, Lagerung 1 Jahr im Holzfass, ungeschwefelt und unfiltriert auf die Flasche gezogen
Charakteristik:	ein „beseelter“ Wein
Kurzbeschreibung:	.Birgit Braunsteins aktuellster Beitrag für die Verbindung zwischen Natur und Tradition ist Ihr Amphorenwein „Mater Magna“ in streng limitierter Auflage. Er handelt sich um einen Chardonnay, der in keltischer Tradition in Tonkrügen eineinhalb Meter unter der Erde reift. Die Trauben kommen aus Weingärten, die nicht geschnitten wurden (Nullschnittmethode) und werden mit Kernen, Fruchtfleisch und Haut in die Amphoren (3x 300 lt)gefüllt. Dort lagern die Trauben in der Maische acht Monate, nach einem Jahr Lagerung im Holzfass wird der Wein ungeschwefelt und ungefiltert abgefüllt wird
Analysewerte	
Alkohol:	13 %vol
Restzucker:	1 gr/l
Säure:	4,1 gr/l
Servier- und Speiseempfehlung:	Die ideale Trinktemperatur liegt bei 16-18°C, dekantieren und dem Wein viel Zeit zur Entfaltung geben, passt wunderbar zu „natural food“, also reduziert aber wirklich gut
Flaschenform:	Burgunderflasche
Flaschengröße:	0,75l
Verschluss:	Korkverschluss
Kartoninhalt:	6 Flaschen

"Um große Dinge im Leben erreichen zu können, genügt es nicht sie zu tun, sondern sie zu träumen, sie nicht zu planen, sondern an sie zu glauben!"