

*Wein-Steckbrief*

zur Renaturierung wertvoller Lebensräume. Dabei werden sie selbst konkret aktiv. Der Geyrthof hat im Februar zum Wohl von Insekten, Reptilien und einigen Pflanzenarten eine Trockensteinmauer freigelegt und Niströhren und Steinkäuze angebracht. Birgit Braunstein lässt, um der Verbuschung vorzubeugen, einige Flächen beweiden – so haben seltene Schmetterlinge wie Zitronen- und Schachbrettfalter und seltene Pflanzen wie Iris, Kuschelle und Königskerze größere Überlebenschancen.

Ihre starke Verbindung zur Natur äußert Braunstein in ihren Weinen. Sie produziert biodynamisch. Diese Ideen, sagt Braunstein, gehen zurück auf die Kelten. Sie ist überzeugt davon, dass die Volksgruppe, die ja den Wein ins Burgenland brachte, noch ein Gespür für die Natur und das Wirken der Planeten hatte.

Und sie vermutet auch, dass die positiven Substantive, die sie und ihre spanische Angestellte als eine Art Hobby mit Kreide auf jedes Fass schreiben, letztlich schon irgendwie ihr Gutes haben. Die Worte kann man lesen, wenn man mit Birgit Braunstein durch den Keller geht, Begriffe in Deutsch und Spanisch: »Simpatía«, »Freiheit«, »Desarrollo«, »Trabajo«, »Klarheit«, »Esfuerza«, »Amor«, »Alegria«, »Fülle«, »Pasión«, »Felicidad«.

Sogar über ihre Etiketten kommuniziert Birgit Braunstein Lebensgefühl. Die zwei miteinander verbundenen »B« in ihrem Logo stehen für Birgit Braunstein. Aber sie sind auch ein stilisiertes irisches Glückskleeblatt. Keltische Tradition und Natur verbindet Birgit Braunstein auch bei ihrem Amphorenwein. Der reift draußen im Hof, eineinhalb Meter tief in der Erde, benannt nach Darstellungen von Muttergottesfiguren der Jungsteinzeit: »Mater Magna«. In drei rötlichen Gefäßen lagern Char-donnay und Blaufränkisch von Trauben aus Weingärten, deren Stöcke nicht geschnitten wurden, samt Kernen, Fruchtfleisch und Haut. Jede Amphore fasst dreihundert Liter. Acht Monate lang liegt diese streng limitierte Auflage in der Maische. Danach wird ungeschwefelt und ungefüllert abgefüllt.

Das Resultat ist stets spannend. Denn Braunstein hat keinerlei Kontrolle darüber, was im Untergrund ihres Kräutergartens gerade passiert. Die erste Ladung geriet »wie durch ein Wunder« hervorragend. Was für ein Wunder? Statt eine Antwort zu geben, entlässt sie ein verschmitztes Lächeln. Es kann nur ein keltisches Wunder gewesen sein.

**wildwux**  
Birgit Braunstein, 2010

**Lage und Boden:**

Glauberintzer, Edelgraben, Heide, Schiefer- und Muschelkalkböden

**Rebsorte:**

Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent

**Weinbereitung:**

Gärung im offenen Bottich und Holzgärständer bei einer Maischestandzeit von 12 Tagen, anschließend 12-monatige Reifung im Barrique und im großen Akazienfass

**Säure/Zucker/Alkohol:**

5,4 g / 1,7 g / 12,5 % vol

**Sensorik:**

elegant, kraftvoll und vielschichtig, zähmt die Mineralität, bleibt bis zum letzten Tropfen präzise und spannend. Kirschnote pur. Dichte Struktur

**Lagerfähigkeit:**

10 Jahre

**Passt zu:**

kräftigen Speisen wie einem Gazpacho andaluz oder einer geschmorten Lammkeule mit Kräutern und Knoblauch, aber auch zu feinem Wild, Nüssen und Weichkäse

