OXHOFT

2013

BIRGIT BRAUNSTEIN

Alcohol %	13,50%
Bewaarpotentieel	10-15 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Mosselkalk
Druivenras	Cabernet Sauvignon, Lemberger / Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Rood vlees, wildgrechten, zachte kazen, genietwijn op zich,
Jaargang	2013
Lagering	24 maanden in barriques
Land	Oostenrijk
Regio	Burgenland
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Rode wijn
Stijl	Krachtig, structuur
Wijndomein	Birgit Braunstein



Omschrijving

Oxhoft is één van de bekende rode Oostenrijkse cuvées. En wat voor één! We hadden de gelegenheid deze wijn te proeven van een oudere jaargang en waren prompt onder de indruk van het bewaarpotentieel. Maar wat belangrijker is: ook in de jeugd heb je een verbazende charme in deze wijn.

Voor deze presitige wijn gebruikt Birgit haar beste percelen van Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot en Cabernet Sauvignon van hoofdzakelijk mosselkalkbodem. Dit zijn de lagere, en dus warmere gelegen percelen dichtbij de Neusiedlersee. Na de oogst en ontristing gaan de druiven in grote, houten kuipen voor een schilweking van ca. 6 weken, met aansluitend 2 jaar rijping op kleine, houten vaten. Het resultaat is prachtig: diepe kleur, prachtig aroma van pruim, zwarte kers, grafiet en zacht gerookte tonen. Kracht en structuur in de smaak, maar ook enorm vlezig (zwart fruit), met een verrassend frisse onderbouw. Lange, evenwichtige finale. Voelt zich het best in de herfst en winter.

BIRGIT BRAUNSTEIN

De zoektocht naar een nieuw domein is er meestal één van toevalligheden. Wil je iets, dan vind je het niet, maar ben

je niet specifiek op zoek, dan kom je de grootste verrassingen tegen. Het was in die zin dat we tijdens ProWein 2014 in het Oostenrijks paviljoen verzeild geraakten. Of we de wijnen van Birgit Braunstein eens zouden proeven?

We kenden het domein nog van vroeger en vonden de wijnen altijd al mooi. Maar groot was de verrassing toen we schitterende, fijnzinnige en sappige wijnen proefden. Of het nu in wit, rosé of rood was. En Birgit bleef haar bescheiden zelve en vertelde vol trots over haar regio, haar eeuwenoude familiedomein en over haar grootste terroirschat: de Leithaberg. Herproeven thuis bevestigde onze ervaring op ProWein: dit is beregoed! En bovenal: een breed en veelzijdig gamma, zowel in wit, rosé als rood.

Birgit Braunstein was nochtans niet voorbestemd om het domein verder te zetten, haar studies in de economische wereld gaven een andere richting aan. Maar na een eerste werkervaring als ondernemingsraadgeefster trok ze in 1995 terug naar Purbach en begon aan een indrukwekkende carrière. Met veel gevoel voor detail, en nauw werkend met de natuur bereikte ze in 2005 een eerste hoogtepunt als Oostenrijks wijnbouwster van het jaar. Nadien wint ze de ene ereplaats na de andere in o.a. Falstaff.

Haar Heimat is de Leithaberg, die zich ten westen van de Neusiedlersee bevindt, helemaal in het Oosten van Oostenrijk. Hongarije is niet ver en de lange, warme zomers maken het hier ideaal voor zowel rijker wit als rood. De Leithaberg is een klein bergmassief bestaande uit mosselkalk, gneiss en leisteen, overdekt met mergel. Wijnen van deze berg zijn steeds een combinatie van kracht en mineraliteit. Ook de steeds heersende wind speelt een grote rol in het rijpingsproces van de druiven. Birgit weet met haar Fingerspitzengefühl een grote elegantie in haar wijnen te brengen. Haar keuze om sinds enkele jaren biodynamisch te werken heeft geleid tot een grotere diepte en vooral nog fijnere structuur.

Het domein ademt traditie uit, in dit 22ha grote domein wordt al meer dan 400 jaar wijn door haar familie gemaakt, en als het aan Birgit ligt mag dit zo nog een tijdje verder gaan. *Immer ein Ziel im Blick*, is één van haar leuzes.