

## WEINGUT BIRGIT BRAUNSTEIN

---

Birgit Braunstein ist eine Alleskönnerin. In Purbach am Neusiedlersee keltert sie erstklassige Weiss- und Rotweine. Sie führt eine lange Winzerfamiliendition fort, entschied sich aber dazu erst nach einem Studium. Heute ist Birgit Braunstein froh, zu ihren Wurzeln zurückgefunden zu haben, zu den «sonnigen Hängen des Leithagebirges». Dass sie hier in ihrem Element ist und ihre Berufung gefunden hat, das spürt man in ihrem Betrieb auf Schritt und Tritt.

### LE CINCIOLE

---

Le Cinciole, das Weingut von Valeria Viganò und Luca Orsini, steht für stilvollen Wein aus dem Chianti Classico. Das Podere Le Cinciole befindet sich unweit des Dorfes Panzano in einer der renommiertesten Zonen des Anbaugebiets. Von den 30 Hektaren, die zum Weingut gehören, sind rund ein Drittel mit Reben bestockt, sie werden biologisch bewirtschaftet. Die Lagen befinden sich zwischen 400 und 450 Meter über Meer.

### FRATELLI ROVERO, IL MILIN

---

Die Azienda Il Milin der Fratelli Rovero hat sich seit vielen Jahren auf den An- und Ausbau von Barbera spezialisiert. Enrico Rovero keltert daraus eine vielfältige, ganz unterschiedliche Palette: Beeriges, das jung zu trinken ist, charaktervolle Lagenweine und in Barriques ausgebaute Gewächse. Der Betrieb in San Marzanotto vor den Toren Astis umfasst Kellerei, Brennerei und Restaurant und bietet auch Übernachtungsmöglichkeiten an.



### EIN ATTRAKTIVES GESCHENK: DAS PROBIERPAKET IM ABO

---

Mit dem Küferweg-Probierpaket im Abonnement erhalten die Beschenkten während eines Jahres fünf Degustationssets mit je zwei bis drei Flaschen zum vorteilhaften Probierpreis per Post zugestellt. Wir wählen dafür Neuheiten aus oder besonders gut gelungene Jahrgänge von bereits eingeführten Gewächsen.

Die Pakete werden einzeln an Sie verrechnet und kosten jeweils zwischen 35 und 55 Franken, zuzüglich Versandkosten von 9,50 Franken.

## KÜFERWEG

Weine mit Kultur

Weinhandlung am Küferweg AG · Seetalstrasse 2 · 5703 Seon  
Tel. 043 322 60 00 · Fax 043 322 60 01  
weinhandlung@kueferweg.ch · www.kueferweg.ch

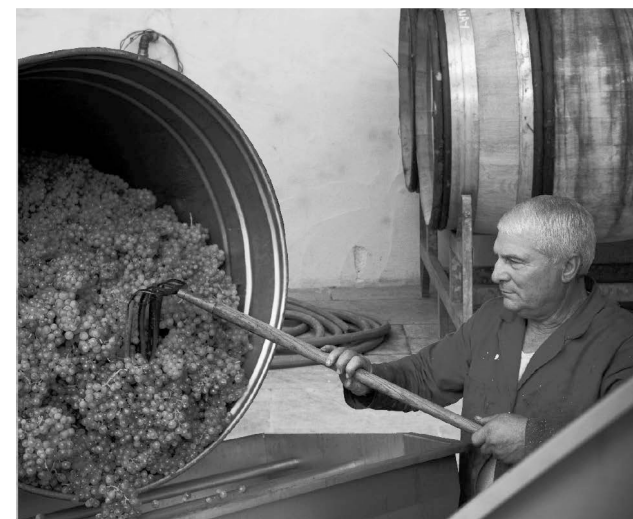


Probierpaket November 2018

### «WIEDERSEHEN MACHT FREUDE»

---

Ein Teil des Faszinosums Wein ist, dass jeder neue Jahrgang immer wieder anders schmeckt als der Vorgänger. Die klimatischen Eigenheiten, die Entscheidungen im Keller und anderes mehr beeinflussen den Charakter. So kommt es zu kleineren oder grösseren Abweichungen. Die drei Kostproben aus dem Küferweg-Sortiment präsentieren einen Weisswein aus Österreich und zwei Rote aus Italien.



## PINOT BLANC

NEUSIEDLERSEE BURGENLAND  
WEINGUT BIRGIT BRAUNSTEIN, PURBACH

Das Weingut von Birgit Braunstein in Purbach hat sich mit Zweigelt, Blaufränkisch und der roten Cuvée Oxhofs einen Namen gemacht, vermehrt sind in den letzten Jahren auch ihre Weissen ins Rampenlicht gerückt. Schon in den 1960er-Jahren pflanzte Birgits Vater in der von Muschelkalk dominierten Lage Fellner Weissburgunder an. 1986 kam davon erstmals ein sortenreiner Wein auf den Markt. Der Pinot Blanc wurde spontanvergoren und reifte bis im Januar 2018 imahltank. Dann wurden 5 500 Flaschen abgefüllt. Der 2017er aus einem warmen, grossen Jahr zeichnet sich durch Feinfruchtigkeit und Frische aus.

Esstipp: Spargel, Saibling, Fenchelcarpaccio, Weisseschimmelkäse



2017 – 75 cl – Fr. 15.90  
Ideale Trinkreife: jetzt bis 2021  
Serviertemperatur: 8–10 °C  
Rebsorte: Pinot blanc

## CHIANTI CLASSICO

### LE CINCIOLE

CHIANTI CLASSICO DOCG  
LE CINCIOLE, PANZANO

Le Cinciole umfasst rund 30 Hektaren Land, 10 davon sind mit Rebbergen bestockt. Die Parzellen liegen alle zwischen 430 und 500 Höhenmetern. Der Chianti Classico Le Cinciole ist der Hauptwein, davon werden jährlich rund 25 000 Flaschen produziert. Die Trauben stammen aus östlich und südöstlich gelegenen Parzellen, für die Abfüllung kommt nur Sangiovese in Frage. Die Vergärung mit safteigenen Hefen erfolgt im Zementtank, anschliessend reift der Wein in 2000-Liter-Holzfässern aus französischer Eiche. Nach einem Jahr wird er in Zementtanks umgefüllt, wo er für ein weiteres Jahr bis zur Abfüllung lagert.

Esstipp: Kaninchen mit Oliven, Kalbskotelette, grillierte Steinpilze



2014 – 75 cl – Fr. 23.–  
Ideale Trinkreife: jetzt bis 2021  
Serviertemperatur: 16–18 °C  
Rebsorte: Sangiovese

## BARBERA D'ASTI GUSTIN

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG  
FRATELLI ROVERO, IL MILIN, SAN MARZANOTTO

Beim Barbera kann Kellermeister Enrico Rovero aus dem Vollen schöpfen. Ein Grossteil der rund 20 Hektaren familieneigenen Rebberge sind mit der für dieses Gebiet typischen Sorte bestockt. Je nach Herkunft und Qualität werden die Trauben zu Barbera gekeltert, die vorzugsweise jung zu trinken sind, andere wie die Chargen aus dem Rebberg Gustin werden stärker extrahiert und im Fall dieses Lagenweins in 2000-Liter-Fässer aus slawonischer Eiche ausgebaut. Bevor der Rote abgefüllt wird, vergehen mindestens zwei Jahre. Eines davon reift der Wein imahltank, eines im Fass. Der Gustin ist von kräftigem, kernigem Geschmack. Die Aromen sind von Kirschnoten und einer erdigen Würzigkeit geprägt.

Esstipp: Penne mit Oliven, Rindsbraten, Kaninchen in Rotweinsauce



2014 – 75 cl – Fr. 19.80  
Ideale Trinkreife: jetzt bis 2020  
Serviertemperatur: 16–18 °C  
Rebsorte: Barbera