

# MULTITALENTE

## **STEFAN UND CHRISTIAN BRAUNEWELL**

gehören zu den Winzern,  
die dem Selztal ein  
eigenes und markantes  
Profil geben.

Ihre Weine und Schaumweine  
überzeugen mit  
Persönlichkeit und Charakter.

Text: Ilka Lindemann







FOTOS: ANDREAS DURST

## In den vergangenen Jahren fallen die Weine der Braunewells regelmäßig besonders positiv bei unseren Tastings und Wettbewerben auf.

Sei es bei unserem Wettbewerb Best of Riesling, bei Meiningers Rotweinspreis, bei den weißen Pinots, Rosés oder beim Sektpreis – überall räumen die Brüder Stefan und Christian Braunewell Preise ab und ihre Weine stehen auf den Siegertreppchen. Ihr Portfolio ist extrem breit gefächert, die Qualitäten sind in allen Segmenten hoch.

Warum das so ist, erfahren wir bei einer Tour durch die Weinberge rund um Essenheim im unteren Selztal. Wir starten in der Weinbergslage Teufelspfad, einem steilen langgezogenen Hang, der im oberen Teil über ein Kalksteinplateau mit Kalksteinböden verfügt und in tonige Kalkmergelböden bis hin zu sandigem Löss wechselt, je weiter man ins Tal kommt. Jede Bodenart trägt die passende Rebsorte, so stehen die Rieslingreben auf den intensiven Kalksteinböden, die verschiedenen Burgundersorten auf dem nährstoffreichen Kalkmergel und die roten Sorten und die Aromasorten auf den Lössböden.

„Unser Opa hat Chardonnay angepflanzt und Weine daraus gemacht, als das hier noch nicht üblich war“, berichtet Christian Braunewell und weist auch darauf hin, dass es ebenfalls Adam Braunewell war, der sich für das Sektmachen interessierte. „Über die Weinbauschule hatte unser Opa Kontakt nach Frankreich an die Marne und hat Partnerschaften aufgebaut, die bis heute halten“, ergänzt Stefan Braunewell. 50 Jahre sind das nun. Essenheim hat im Übrigen gleich vier Partnerstädte in der Champagne. Seit 1978 sind die Orte Boursault, Châtillon-sur-Marne, Festigny und Verneuil als Weinbaudörfer freundschaftlich miteinander verbunden.

Der größte Schatz der Brüder ist ein Fundus an alten Reben in den Lagen Teufelspfad, Klopp und Blume. Ein Großteil der Weinberge ist 50 Jahre alt. Die Historie der Familie lässt sich sogar bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen, als François Breiniville in Zeiten der

Hugenottenverfolgung nach Rheinhessen kam und in Essenheim eine neue Existenz samt landwirtschaftlichem Gemischtbetrieb aufbaute. Adam Braunewell füllte in den 1960er-Jahren die ersten Weine in Flaschen und verlegte das Weingut aus dem Ortskern in die Weinberge, wo es seitdem kontinuierlich wächst. Axel und seine Frau Ursula sorgten in der nächsten Generation dafür, dass der Betrieb immer auf der Höhe der Zeit agieren konnte und mit Stefan und Christian Braunewell wird der Familienbetrieb sicher in die Zukunft geführt. Vier Generationen unter einem Dach.

Die Brüder begreifen Biodiversität als zentrales Element ihres Handelns. Das wird beim Spaziergang durch die Weinlagen schnell klar. Zwischen den Rebzeilen schillert es in leuchtendem Lila, hier blühen gerade die Traubenhyaazinthen und verwandeln den Weinberg in einen violetten Teppich. „Die Frage, die wir uns immer stellen: Wie kann man in der heutigen Zeit die Biodiversität erhalten?“, stellt Stefan Braunewell in den Raum. Die Brüder verstehen sich dabei vor allem als Handwerker und gehen die aktuellen Themen fokussiert an. So denken sie über das Begrünnungsmanagement im Weinberg, die Artenvielfalt und die Vielfalt der Ökosysteme nach und stellen sich die Frage, wie man am besten mit den Gegebenheiten von außen und den Auswirkungen des Klimawandels umgeht. Und: Wie gibt man sein Wissen weiter?

„Wir forcieren es, dass auch die Touristen in den Weinbergen etwas lernen“, beantwortet Stefan Braunewell die Frage und erklärt, dass in den Weinbergen derzeit neue Weinwanderwege zu den Themen Weinhistorie und Biodiversität entstehen. Gemeinsam mit Ambito, einem deutschlandweiten Projekt zur Stärkung der Biodiversität im Weinbau, werden regionale und individuell angepasste Maßnahmen für mehr biologische Vielfalt in den Weinbergen umgesetzt. Es geht dabei um gesunde Böden, Nährstoffkreisläufe, die Ge-





„Unser Opa hat Chardonnay angepflanzt und  
Weine daraus gemacht, als das hier noch nicht üblich war“

*Christian Braunewell*





Hell, kühl, kalkig: Das Selztal verleiht Burgundern, Riesling & Co. viel Ausdruck



Einer der wichtigsten Schätze des Betriebs sind alte Reben



Die Braunewell-Brüder ergänzen sich und arbeiten Hand in Hand



Christian Braunewells Spielwiese mit Betonei und Rüttelpulten



sundheit der Reben und die Qualität der Trauben. Auf den geführten Wanderwegen entstehen lesenswerte Hinweisschilder, um die komplexen Ansprüche der Region anschaulich zu demonstrieren. Umweltschutz geht schließlich jeden an.

Seit 2016 ist das Weingut durch Fair'n Green zertifiziert, das einem ganzheitlich nachhaltigen Ansatz folgt. „Die Zertifizierung hat auf alle Bereiche unseres Weinguts Einfluss“, erläutert Christian Braunewell. „Im Weinberg sind es der Pflanzen- und Artenschutz und die Herbizidfreiheit, im Keller sind es der Energieeinsatz und das Wassersparen, und auch die Säulen Ökonomie und Soziales sind für uns wichtig.“ Für betriebliche Prozesse erzeugen sie Solarstrom und um den Frischwasserbedarf zu reduzieren wird Regenwasser gesammelt. Aber auch die Unterstützung gemeinnütziger Projekte in der Region wird von den Braunewells initiiert. „Es war ein logischer Schritt, dass wir uns für dieses Siegel entschieden haben“, ergänzt Stefan Braunewell. Mittlerweile werden in Deutschland über 3000 Hektar nach diesem nachhaltigen Ansatz bewirtschaftet und die Betriebe entsprechend geführt.

Die Braunewells wurden für ihr Bestreben mehrfach belohnt und mit dem Nachhaltigkeitspreis Best Practice Award 2023 auf der ProWein ausgezeichnet. Auch beim Best of Wine Tourism Award der Great Wine Capitals siegte das Weingut 2022 im Bereich Nachhaltigkeit im Weintourismus und wurde für die „Nachhaltigkeit vom Rebstock bis zur Briefmarke“ ausgezeichnet. Überhaupt sind bei den Braunewells Gäste immer willkommen, es werden regelmäßig Führungen und Tastings angeboten, alle zwei Wochen finden Themenweinproben statt. Die Weine und Sekte können Besucher in der modernen Vinothek verkosten, von der aus man einen wundervollen Blick in die Weinberge genießen kann. Kein Wunder also, dass sie zu den 30 Ausgezeichneten Vinotheken gehört, die das Deutsche Weininstitut 2021 prämiert hat.

„Im Jahr 1982 wurde der Keller gebaut und in den Jahren 2007 und 2018 noch einmal in die Breite erweitert“, berichten die Brüder vom konstanten Wachstum des Familienbetriebs. Die neue Vinothek wurde nach dreijähriger

Bauphase 2021 eröffnet und ist nun ebenfalls State of the Art. Mit 28 Hektar Rebfläche hat das Weingut eine Größe erreicht, die perfekt von der Familie zu stemmen ist, größer soll der Betrieb auch zukünftig nicht werden. „Wir wollen eher weniger Spannendes verringern und den Kern in der Qualität noch weiter steigern“, reflektiert Christian Braunewell über den Fokus und die Ziele. Die Weichen sind gestellt.

Mit einem Anteil von 30 Prozent Riesling, 30 Prozent Grauburgunder, 20 Prozent Spätburgunder und je zehn Prozent, die sich zum einen auf weiße Rebsorten wie Chardonnay und Sauvignon Blanc und zum anderen auf Merlot und Syrah verteilen, ist das Weingut für die Zukunft aufgestellt. „Wir sind uns alle einig, dass wir hier in der Region super Burgunder-Bedingungen haben“, ist sich Stefan Braunewell sicher. Und sein Bruder ist überzeugt: „Rheinhessen wird immer mehr zum Burgunderland!“

Essenheim galt früher als Weinort für kühle und extrem säurebetonte Weine, heute ist man im Norden Rheinhessens froh über die späte Vegetation und die kühleren Lagen. Burgunderreben fühlen sich hier besonders wohl und die enorm hohe Nachfrage nach Grauburgunder spielte der Familie ebenfalls schon seit den 1980er-Jahren in die Karten. Die Weine der Braunewells spiegeln allesamt die kühle und trockene Ader des Seltals wider. Und für die, die es nicht wissen: Die Selz entspringt bei Orbis am Donnersberg und mündet bei Ingelheim in den Rhein.

Unumstritten zeichnet das Weingut eine beeindruckende Vielfalt und Dynamik aus, die Brüder sind angetrieben von dem Streben nach etwas Besonderem und liefern unermüden Einsatz, um umweltbewusst zu agieren und höchste Qualität zu liefern. Die beiden machen alle Verkostungen, Füllungen und Blends gemeinsam. Während Stefan Braunewell sich eher um das Marketing, den Vertrieb und das Büro kümmert, leuchten die Augen von Christian Braunewell, wenn er von seinen Fässern, dem Sektmachen und dem Einfluss der Böden auf die Weine spricht. Im Keller ist Christian Braunewell voll in seinem Element. Gleich im Eingangsbereich weisen mehrere Rüttelpulte auf die Sektleidenschaft

„Wir wollen eher weniger Spannendes verringern und den Kern in der Qualität noch weiter steigern“

*Christian Braunewell*

der Familie hin, seit 1982 wird hier Schaumwein produziert. „Derzeit gibt es einen großen Hype in der Fachwelt und auch das Interesse von Sektliebhabern ist inzwischen da“, berichtet Christian Braunewell. Und Stefan Braunewell fügt an: „Früher gab es Gruppen von Leuten, die in die Champagne gereist sind, um Entdeckungen zu machen – heute kommen dieselben Leute auch bei uns vorbei und sind begeistert, was sie quasi vor ihrer eigenen Haustür entdecken können.“

Der Sektanteil liegt bei etwa 15 bis 20 Prozent, insgesamt sechs hochwertige Labels befinden sich derzeit im Portfolio. Und es verwundert nicht, dass allein 50 Barriques im Keller für den Sektgrundwein reserviert sind. Viele kleine Gebinde geben dem Oenologen die Freiheit, alle möglichen Varianten auszubauen und durchzuspielen. „Durch den Platz, den wir hier haben, ergibt sich eine gewisse Luxusituation“, schildert Christian Braunewell und freut sich: „Die Möglichkeiten, im Keller etwas zu spielen, sind inzwischen durchaus gegeben. Alle Moste finden bei uns im Keller das optimale Gebinde.“

Er mag keine von Holz dominierten Weine, sondern will im Wein das Rückgrat vom Holz, aber keine Holzdominanz, das ist ihm wichtig. Die Brüder haben optimale Bedingungen im Keller geschaffen, um beste Qualitäten zu garantieren. „Was sich verändert hat, ist, dass die Ernte heutzutage früher stattfindet“, erklärt Stefan Braunewell: „Deshalb gilt das alte Gesetz von früher nicht mehr, den Keller vor der nächsten Ernte leer zu machen. Heute haben wir eine Lücke im Oktober, weshalb wir manche Weine später füllen.“ Frühe Ernte, späteres Abfüllen – den Weinen tut das gut.

„Wir wollen Langstreckenweine machen“, lautet das Ziel der Brüder. Und das gehen sie mit großer Reifezeit an. Schon bei den Gutsweinen wird großer Wert auf Qualität gelegt. Schließlich sind sie die Visitenkarten des Weinguts. Was wohl ihre Eltern über die Weine denken? „Manche Weine sind für unseren Vater zu extrem, er tut sich mit Reduktion schwer und mag es etwas weicher“, berichten beide unisono. Und sind froh, dass sie sich im Familienverband immer wieder hinterfragen können. Denn: „Das Tolle ist: Wir können unsere Geschichte selbst schreiben. Das ist das Spannende an einem Familienunternehmen.“



Holz und Stein:  
Der Keller ist  
genauso straight wie  
die Weinkollektion



Drei Generationen im  
Weinberg und Opa Adam  
mittendrin – natürlich mit  
Rebschere und Tatendrang





## WEINEMPFEHLUNGEN

### SCHAUMWEIN

#### 2020 Brut de Selztal Pinot brut

tiefe dunkle Würze, Butterkeks, Popcorn, salzig-mineralisch, Karamell und Butterscotch, Blutorange und Birne; am Gaumen ebenso vielschichtig und dicht, vorwiegend Noten von Birne und Apfel

Preis: 15,50 €

#### 2020 Blanc de Blancs Chardonnay brut nature

dicht verwoben mit Noten von Butterkeks, reifem Pfirsich, Birne und einem Hauch weißer Blüten; am Gaumen feine Perlage, viel Apfel und Zitrusfrüchte, Sternfrucht

Preis: 21,00 €

#### 2018 Teufelspfad Pinot Prestige brut nature

extrem vielschichtig und komplex mit Aromen von Kamille, Popcorn, Mandarine, Aprikose, hellen Blüten, Birne, leicht Apfelkompott; am Gaumen auch dezente rote Frucht, Himbeere, Vanilleschote, Bratapfel, aber dennoch kühle Würze, Küchenkräuter

Preis: 28,00 €

### WEIN

#### 2022 Grauer Burgunder Gutswein trocken

duftig mit weißen Blüten, Noten von Birne, gelber Apfel, filigran und fruchtig; am Gaumen herrliche Frische, Fenchel, leichte Kräuterwürze, saftig und verspielt zugleich

Preis: 8,50 €

#### 2022 Essenheim Grauer Burgunder Ortswein trocken

weißer Tee, Birne und Golden Delicious, leicht Apfelmus mit Zimt; dicht und komplex mit animierender Säure und Tiefe, konzentriert, super lang und säurebetont

Preis: 12,90 €

#### 2022 Teufelspfad Grauer Burgunder trocken

animierende, super konzentrierte, dichte und fast cremige Nase mit Aromen von gelbem Apfel und Weinbergspfirsich; im Mund dicht mit appetitlicher Salzigkeit, Grip, kalkige Textur mit energischer Säure

Preis: 22,00 €

#### 2022 Klopp Grauer Burgunder trocken

rosa Farbe, leicht jodig, roter Apfel, super dicht und konzentriert, aber eher karger und steiniger Typ, mineralisch-salzig; am Gaumen Walderdbeere und leicht zitrische Früchte, karg, schlank, leicht und reduktiv, sehr besonders

Preis: 24,00 €

#### 2022 Braunewell Dinter „der Rosé“

besonderes Projekt, das 2014 gemeinsam mit dem Unternehmer Frank Dinter initiiert wurde: expressiver Duft, Waldbeerenfrucht, Kräuterwürze, leicht getrocknete Tomate, Bienenwachs, Orangenzeste, Lakritz, weiße Schokolade; am Gaumen dicht verwoben, fruchtbetont mit exotischen Noten wie Papaya, äußerst saftig und stoffig – ein Rosé, der extrem lagerfähig ist und sich burgundisch präsentiert

Preis: 30,00 €

#### 2019 Spätburgunder Gutswein trocken

kühle Kirschnase, Hagebutte, Orangenzeste, auch Blutorange; am Gaumen leicht floral mit einem Hauch Veilchen und Lakritz sowie tiefroten Waldbeeren, animierend und saftig

Preis: 8,90 €

#### 2019 Essenheim Spätburgunder Ortswein trocken

super expressiv, viel Kirsche, sehr konzentriert mit satter Frucht und etwas Orangenzeste; am Gaumen sehr fruchtbetont mit herben Lakritznoten, Veilchen, Kirschsafft, auch etwas fleischige Art, Liebstöckel

Preis: 15,90 €

#### 2019 Teufelspfad Spätburgunder trocken

eleganter kühler Duft mit feiner Minze, Kirsche, Hagebutte, Blutorange, Eukalyptus und Waldbeeren; am Gaumen super saftig, kühl, sehnig mit viel Grip und Volumen, knackige Säure, sehr elegant und expressiv

Preis: 28,00 €



### WEINGUT BRAUENEWELL

Am Römerberg 34

55270 Essenheim

06136 9999100

[www.braunewell-wein.de](http://www.braunewell-wein.de)