

DER

Hagn

2018
Ausgabe 1

WEINGUT HAGN MAILBERG



Highlight des Monats

WILLKOMMEN IN DER WEINGALERIE

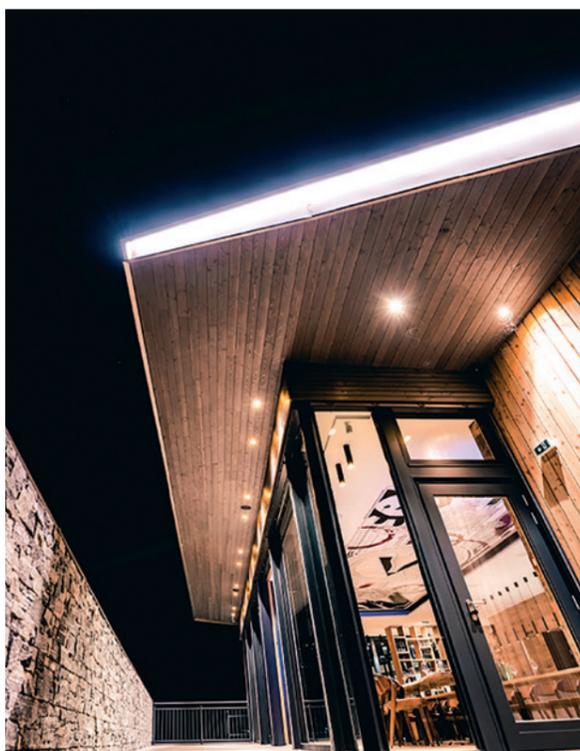
Wein ist Kunst – dieser Gedanke wird in unserer neuen Weingalerie gelebt: In unserem neuen Verkostungsraum bekommen unsere Produkte den Präsentationsort, den sie verdient haben. Treten Sie ein!

NEUE RÄUME

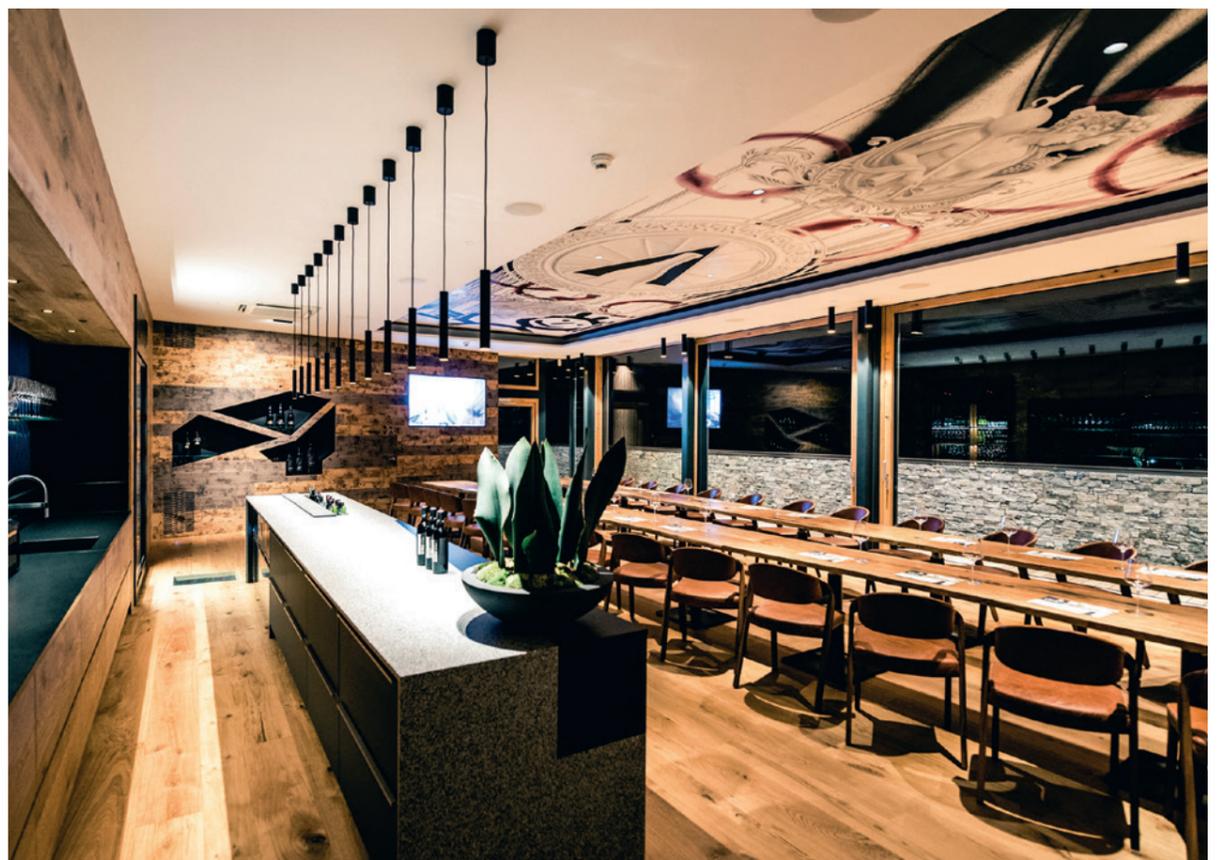
Auf bestehende Fundamente kann man aufbauen.

Das beweist nicht nur die über 300-jährige Geschichte der Familie Hagn, sondern auch unsere neue Weingalerie. Das Bauwerk fügt sich nahtlos in die Architektur des Weinguts ein und ist die perfekte

Ergänzung zum Weindomizil. Von der Kulinarik bis zur Verkostung ist es nun nur noch ein kleiner Schritt – für uns aber ein großer Schritt Richtung Zukunft.



© MICHAEL REIDINGER (3)



VERKOSTUNG MIT STIL

Mit der Weingalerie bekommen unsere Produkte endlich den Präsentationsort, den sie verdient haben: Moderne Architektur, ein stylisches Ambiente und der wundervolle Ausblick über die Weinberge Mailbergs machen das Verkosten für unsere Besucher nun zum visuellen und geschmacklichen Erlebnis. Wir zeigen Ihnen den Weg des Weines von der Flasche bis in Ihr Glas und laden Sie ein, mit uns gemeinsam Wein zu erleben!



© MICHAEL REDINGER (3)

WEIN ALS KUNST

Das visuelle Erlebnis steht in der Weingalerie im Mittelpunkt: Wir sehen in Wein mehr als eine Flüssigkeit, ein guter Wein ist wie ein Kunstwerk:

Er funkelt in verschiedenen Farbtönen und bei jedem Schluck entstehen neue Bilder im Kopf: Der Graffiti-Künstler Akira Sakurai hat diesen Gedanken in seinem großflächigen Kunstwerk dargestellt: Mit klassischen und zeitgenössischen Maltechniken wurde ein lebendiges Bild gezeichnet, das sich perfekt in die Weingalerie einfügt.



Gut zu wissen

WEINGALERIE HAGN

Unsere neue Weingalerie ist fertig. Nun können Sie in einem modernen Verkostungsraum alle unsere Produkte genießen – so schön ist Genuss!

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch bis Freitag:
10 – 12 Uhr und 13 – 17 Uhr
Samstag und Sonntag: 10 bis 17 Uhr

A-2024 Mailberg 422
Tel.: +43 (0) 2943 2256
Mail: info@hagn-weingut.at
www.hagn-weingut.at



TRETEN SIE EIN

Von der Vision bis zur Einweihung eines Raumes ist es ein langer Weg: Entscheidungen werden getroffen und dann doch wieder verworfen, Pläne geschmiedet und dann wieder neu gedacht. Qualität braucht eben ihre Zeit – dafür hinterlässt sie aber einen bleibenden Eindruck. Dieser Philosophie bleibt das Weingut Hagn treu – und die Weingalerie ist der beste Beweis dafür.

Besuchen Sie uns in Mailberg und betreten Sie in der Weingalerie eine ganz neue Art der Galerie: eine Galerie, in der sie die Kunstwerke angreifen, verkosten, schmecken dürfen. Unsere Produkte warten nur darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Die Familie Hagn und das gesamte Team freut sich auf ihren Besuch.

Neues aus dem Weingut

ZUKUNFT MIT TRADITION



Haben Sie es lieber klassisch oder doch eher modern? Bei uns gibt es nun beides: Wir haben wieder einmal an neuen Ideen getüftelt und dabei unsere Classic Reihe verfeinert und in ein neues Gewand verpackt: Die besten Innovationen entstehen eben dort, wo sie auf ein altbewährtes Fundament aufbauen. Nun treffen beliebte Weine auf ein zeitgemäßes Design – ein Genuss für Augen und Geschmacksnerven.



SALON Österreich

Auch im „härtesten Weinwettbewerb des Landes“ laut ÖWM (Österreich Wein Marketing) sind wir weiterhin auf Erfolgskurs: In diesem Jahr betreten gleich drei unserer Weine den SALON – und mehr als drei prämierte Weine pro Betrieb geht nicht!

Blauer Zweigelt 2017
Weinviertel DAC 2017
Sauvignon Blanc 2017



Qualität und Leidenschaft schmeckt man eben: Seit dem Jahr 2012 werden jedes Jahr Weine aus unserem Weingut zu SALON-Weinen. Das bedeutet: Wir zählen zu den „Besten der Besten“ von SALON Österreich – diese spezielle Auszeichnung bekommen Betriebe, die in den letzten fünf Jahren immer im SALON vertreten waren!

Wir wären nicht das Weingut Hagn, wenn uns fünf Jahre genug wären: Mittlerweile sind wir seit sieben Jahren durchgehend im SALON vertreten – das ist eine schöne Anerkennung unserer Winzerleidenschaft und motiviert uns auch weiterhin, immer ein wenig mehr als 100% zu geben. Denn eines ist klar: Wir bleiben im SALON!



WINZER DES JAHRES

Von 31. Mai bis 10. Juni stand Retz im Zeichen der Traube: Über 700 Weine aus dem Weinviertel konnten im schönen Ambiente und bei einem umfangreichen Rahmenprogramm verkostet werden. Auch wir waren bei diesem Weinfest natürlich dabei – aber nicht nur das: Auch einige Prämierungen konnten wir von Retz mit nach Hause nehmen!

Nach dem ersten Sieg im Jahr 2011 sind wir nun zum zweiten Mal zum **Winzer des Jahres** geworden – unsere Weine erhielten also insgesamt die besten Bewertungen. Da ist es auch keine Überraschung, dass zwei unserer Weine auch in den Spezialwertungen überzeugten: Unser Sauvignon Blanc und der Blaue Zweigelt wurden Sortensieger!

Die Spitze des Geschmacks

In den letzten Jahren waren wir immer unter den zehn besten Weingütern bei der Retzer Weinwoche, in der Zeit von 2011 bis 2016 sogar immer auf dem Podium. Langjährige Arbeit und Leidenschaft sind eben notwendig, um den Weg an die Spitze zu finden – diese Auszeichnungen bestätigen uns aber immer wieder, dass sich die harte Arbeit lohnt!

Die glücklichen Gesichter bei der Retzer Weinwoche haben ganz klar gezeigt: Wein verbindet Generationen, Wein zaubert ein Lächeln ins Gesicht, Wein bringt eine Auszeit aus dem Alltag. Das soll auch im nächsten Jahr wieder so sein – wir geben weiter unser Bestes, damit auch weiterhin jeder Schluck ein Genuss für Sie ist!

DER GESCHMACK VON GOLD

Im März waren wir auf der ProWein 2018 in Düsseldorf, der wohl wichtigsten Weinmesse der Welt. Das Fokusland auf der **ProWein** in diesem Jahr war Österreich – und unser Wein hat das deutsche Degustationsteam offensichtlich begeistert: Zwei unserer Produkte wurden mit ausgezeichneten 4 Sternen – also mit Gold! – bewertet: Der **Weinviertel DAC Classic 2017** sowie der **Green Hunter Weinviertel DAC Reserve 2016**.

Unsere Flaschen sehen eben nicht nur gut aus, sondern auch der Inhalt überzeugt. Wenn sich die internationalen Experten der Weinmesse einig sind, dann sollten Sie sich am besten auch schnell selbst überzeugen: So schmecken nur echte Siegertypen.



GENUSS MIT AUSBLICK

Auch wenn wir Ihnen in unserer neuen Weingalerie die Möglichkeit bieten, Weine in all ihren Facetten zu verkosten, steht im Weindomizil nach wie vor das gesamte Genusspaket im Zentrum: Wir freuen uns, Sie mit regional und biologisch zubereiteten Köstlichkeiten im wunderbaren Ambiente zu bewirten: Nach dem grauen Winter kommt nun endlich der Frühling, der unseren Panoramablick gleich noch ein wenig heller erstrahlen lässt.

Besuchen Sie uns und genießen Sie einen Ausflug vom Alltag – wir freuen uns auf Ihr Kommen!

HASHTAG
#LIEBLINGSHAGN



Folgen Sie uns schon auf Instagram? Auf unserem Account @weindomizil sehen Sie wunderbare Einblicke in unsere Arbeit – außerdem stellen wir Ihnen unsere Mitarbeiter und ihre Lieblingsweine vor! Was ist Ihr liebster Hagn Wein? Posten Sie ein Foto mit dem Wein auf Instagram mit dem Hashtag #lieblingshagn und gewinnen Sie mit etwas Glück die nächste Flasche davon – der Genuss soll nie zu Ende sein!

IMPRESSUM:
Weingut Hagn | A-2024 Mailberg 154 | (+43) 02943/2256
www.hagn-weingut.at | info@hagn-weingut.at

Folgen Sie uns auf Instagram und Facebook!

Ein herrlicher Ausblick, modern-interpretierte Regionalküche und **87 Gesamtpunkte** – wir bedanken uns für diese großartige Beschreibung!



GERICHT DER SAISON

Der Genuss ist so nah: Gute Speisen müssen gar nicht aus exotischen Zutaten bestehen - im Weindomizil vertrauen wir ganz auf unsere regionalen Zutaten. Heute auf dem Teller: Spargel und Prosciutto – so köstlich schmeckt das Weinviertel!



Lust auf mehr bekommen? Unsere gesamte Speisekarte können Sie ganz einfach online unter www.weindomizil.at einsehen – wir sind uns sicher: Bei uns ist für jeden etwas dabei!

Save the Date

TERMINE 2018

KULINARIK- & CHILLOUT-ZONE

31. August 2018, 18:00 Uhr

Kulinarischer Genuss in der „Hundschupfen“ und After Wine Party mit DJ – Reservierung ab sofort möglich! *

SILVESTERGALA IM WEINDOMIZIL

31. Dezember 2018, 18:00 Uhr

Genießen, trinken, schmausen und vor allem feiern Sie gemeinsam mit uns ins neue Jahr hinein. Es erwartet Sie Genuss auf höchster Ebene!

Reservierungen unter **+43 2943/2256**