

DER Hagn

IN DIESER AUSGABE

- // Jubelstimmung in Mailberg: Landessieger & Weingut des Jahres 2021
- // Wacholder statt Weintrauben: WINZAGIN
- // Kochen wie Harald Riedl: Live Cooking & Rezepttipps in Zeiten des Lockdowns
- // Sommer in Mailberg: Unsere Events
- // Die Welt des Weins erleben

NEUIGKEITEN AUS DEM WEINGUT HAGN MAILBERG



**SO SEHEN SIEGER AUS:
WIR SIND LANDESSIEGER &
WEINGUT DES JAHRES 2021!**

*** SO SEHEN SIEGER AUS ***

LANDESSIEGER & WEINGUT DES JAHRES 2021

*bei der niederösterreichischen
Landesweinprämierung*



Gehört man zu Niederösterreichs Winzern und Weinbaubetrieben, kommt man an der niederösterreichischen Landesweinprämierung kaum vorbei. Seit 34 Jahren zählt die größte verdeckte Weinverkostung und -bewertung Niederösterreichs zu den Fixpunkten im Kalender regionaler Winzer, und auch in unserem ist sie jährlich dick markiert.

Mehrere Hundert Betriebe stellen sich bei diesem Bewerb der fachkundigen Jury, in diesem Jahr reichten 925 Weinbaubetriebe unglaubliche 6.035 Weine ein – und brachen damit sämtliche Rekorde!

Bereits in der Vergangenheit konnten wir mehrfach Preise einstreifen und so waren wir auch in diesem Frühsommer durchaus hoffnungsvoll. Unsere Erwartungen wurden in diesem Jahr

aber nicht nur erfüllt, sondern übertroffen: Insgesamt sechs der eingereichten Weine schafften es ins Finale! Durchsetzen konnte sich – wie auch im vergangenen Jahr – einer unserer Rotweine: Unsere Cuvée Colloredo holte den Titel „Landessieger 2021“!

Doch nicht nur für die außergewöhnliche Cuvée gab es eine Auszeichnung, sondern auch für unseren Betrieb selbst: Bereits zum 6. Mal wurde unser Weingut zum Weingut des Jahres ernannt!

// HÖCHSTE AUSZEICHNUNG FÜR CUVÉE COLLOREDO 2019

Hier kommt zusammen, was zusammengehört: Unsere Cuvée Colloredo vereint die beiden Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot miteinander – und das auf ganz besonders harmonische Art und Weise. In kräftigem Bordeauxrot präsentiert sich die Cuvée klassisch und elegant, Aromen roter Beeren und reifer Kirschrucht bringen eine gehörige Portion Charme mit.

Ehre, wem Ehre gebührt: Die edle Cuvée sicherte sich nicht nur bei der niederösterreichischen Landesweinprämierung den Titel „Landessieger 2021“, sie wurde bereits im letzten Jahr als SALON Wein ausgezeichnet und im SALON Buch gelistet.

// WEINGUT DES JAHRES 2021

Seit über 300 Jahren sind wir als Familie schon im Weinbau tätig. 300 Jahre,



Foto: © LWmedia Leonardo Ramirez

die uns reich an Erfahrung gemacht haben. Heute verbinden wir diese mit einer zeitgemäßen Arbeitsweise und beweisen damit, dass sich traditionelles Winzerhandwerk und ein moderner Lifestyle perfekt ergänzen. Hinter gutem Wein steckt mehr als Know-how und harte Arbeit – es sind Leidenschaft, Motivation und viel Fingerspitzengefühl, die uns täglich bei der Arbeit begleiten und uns Auszeichnungen wie diese einbringen.

Wir bedanken uns bei unserem gesamten Team. Danke, dass ihr tagein tagaus an einem Strang zieht und wir gemeinsam Großes erreichen!

Aufgrund von Corona wurde in diesem Jahr auf die Feierlichkeiten, und die Preisvergabe im Rahmen der niederösterreichischen Weingala verzichtet, die Verleihung fand in kleiner Runde auf unserem Weingut statt. //



Hinter gutem Wein steckt mehr als Know-how und harte Arbeit – es sind Leidenschaft, Motivation und viel Fingerspitzengefühl. //



SORTEN-SIEGER 2021

*Grüner Veltliner
Antlasbergen siegt bei
der Retzer Weinwoche*

Jedes Jahr im Juni dreht sich im Retzer Sparkasengarten eine Woche lang alles um regionale Weine. Im Zuge der Retzer Weinwoche wird dann nicht nur verkostet und bewertet, es bietet sich auch die Gelegenheit, die Gegend und die dort ansässigen Winzer kennenzulernen.

Auch wenn es heuer keine offiziellen Feierlichkeiten rund um die Retzer Weinwoche gab, hatten wir doch ordentlich etwas zu feiern! Unser Grüner Veltliner Antlasbergen, Neuzugang unter unseren Weißen, überzeugte in der Kategorie „Grüner Veltliner klassisch“ und holte den Titel Sortensieger 2021“!

//

*** STAATSMEISTERSCHAFTEN
DES HEIMISCHEN WEINS ***

SALON ÖSTERREICH WEIN 2021

*Auszeichnungen für
Rot und Weiß*

Quer durch sämtliche Weinbaugebiete des Landes geht es beim SALON Österreich Wein, der Staatsmeisterschaft des heimischen Weins. Prämiert werden die 270 besten heimischen Weine, die dann ebenfalls einen Platz im SALON Buch finden.

Auch zwei unserer edlen Tropfen haben es in die Bibel des heimischen Weins geschafft – überzeugt hat unser Weinviertel DAC, ebenfalls gelistet ist (wie bereits im Vorjahr) unsere Cuvée Colloredo. //



UNSER WINZAGIN

Wacholder statt Weintrauben

Für den jüngsten Zuwachs in unserem vielfältigen Produktsortiment haben wir kurzerhand die Weintrauben gegen Wacholderbeeren eingetauscht – und unseren WINZAGIN gebrannt. Als Weingut mit Geschichte ist dieser selbstverständlich ein Gin mit Charakter. Und mit was für einem!

Die Basis des hochwertigen Destillats bilden – ganz klar – die herb-süßlichen Früchte des Wacholderstrauchs. Kombiniert wurden diese mit Holunder- und Lavendelblüten, fruchtiger Zitronen- sowie Orangenschale, Koriander, Muskatnuss und Curacao-Schale. Würze geben Anis, chinesischer Zimt und Angelikawurzel. Sämtliche Zutaten harmonisieren nicht nur in der Flasche hervorragend, sie zieren auch das aufwendig gestaltete Etikett.

Wir freuen uns, mit unserem WINZAGIN nicht nur unsere Produktrange, sondern auch das heimische Gin-Sortiment um ein hochwertiges Destillat zu erweitern. //



// ES MUSS NICHT IMMER WEIN SEIN!



*** FiLiUS 2021 ***

20 WILDE JAHRE

Unser Jungspund feiert seinen Runden

Zwanzig Jahre jung und wild! Seit zwei Jahrzehnten ist der fruchtig-freche Wirbelwind schon Teil unseres umfangreichen Weinsortiments. Langweilig wurde es keinen Tag – denn unser FiLiUS ist pffiffig. Frische Fruchtaromen – grüne Äpfel und Exoten – kombiniert er mit einer aufregenden Frische, feine Säure versprüht eine gehörige Portion Leichtigkeit.

ten Sommerabenden, ergänzt aber auch leichte Lunch-Gerichte, Salate & Co.

Anlässlich seines Zwanzigers hat sich unser Jungwein wieder ordentlich herausgeputzt, die Figur auf dem auffallend bunten Etikett stammt vom Wiener Künstler Franz Basdera. //

hagn-weingut.at/shop

So vielseitig ist der FiLiUS: Der leichte Weiße schmeckt glasweiße genossen an unbeschwer-





So schmeckt das Jubiläum:
Grüner Apfel, frische Zitrus-
früchte und Limette



* LIVE COOKING MIT HARALD RIEDL *

DAHEIM SPEISEN WIE IM WEINDOMIZIL

*„Die Gastronomie lebt vom Gast.
Doch was, wenn sieben Monate lang
keiner empfangen werden darf?“*

Was die Gastronomie ohne Gäste ist, mussten wir seit Beginn der Coronapandemie mehrmals schmerzlich erfahren. Auch zu Beginn dieses Jahres blieb unser Weindomizil geschlossen. „Die Gastronomie lebt vom Gast. Doch was, wenn sieben Monate lang keiner empfangen werden darf?“, erinnert sich Wolfgang Hagn jun. „Uns war recht bald eines klar: Wir lassen uns nicht unterkriegen! Und wenn die Gäste nicht ins Weindomizil kommen dürfen, dann kommen wir eben zu ihnen“, erzählt er weiter.

// VOLLE BÄUCHE TROTZ LEEREM RESTAURANT

Gesagt, getan. Rasch stellten wir ein relativ simples Live-Cooking-Konzept auf die Beine, die Übertragung würde in Echtzeit über unseren Facebook-Kanal laufen. Und kurz darauf schwang unser Küchenchef Harald Riedl in der Küche un-

seres Weindomizils wöchentlich den Kochlöffel. Auf den Tisch kamen seine liebsten Gerichte, von deftiger Hausmannskost bis zur High-Class-Cuisine war nahezu alles dabei. Als Draufgabe gab es jede Menge Tipps vom Profi.

Unglaublich waren die Reaktionen unserer treuen Facebook-Gemeinde, den sogenannten „Hagn-friends“. Unzählige Fotos nachgekochter Gerichte füllten unsere Postfächer. Besonders gut gefiel unseren Zusehern die Nahbarkeit unseres Küchenchefs, und so mancher Trick des Profis findet nun in der Küche des einen oder anderen „Hagn-friend“ Anwendung.

Zum Abschluss unserer Live-Cooking-Serie und somit kurz vor dem Re-Opening des Weindomizils zauberte Harald Riedl ein köstliches Erdäpfelgulasch nach einem alten Familienrezept auf den Tisch. //

Scan: Hier geht's direkt
zum Rezept-Video!



REZEPT

Erdäpfelgulasch

Zutaten: (Rezept für 4 Personen)

40 g Öl
200 g Zwiebeln
20 g Paprikapulver
1 EL Tomatenmark
1 EL Essig
500 ml Rindsuppe oder Wasser
3 Stk. Essiggurkerl und -saft
800 g Kartoffeln
150 g geschnittene Frankfurter oder Debreziner
2 Knoblauchzehen
1 EL Kümmel
1 TL Majoran
2 EL Sauerrahm
fein geschnittener Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Zu Beginn die Zwiebeln und Erdäpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebeln darin anrösten und mit dem Tomatenmark vermengen. Paprikapulver einstreuen, mit Suppe oder Wasser aufgießen und anschließend die Erdäpfel einlegen. Mit den gepressten Knoblauchzehen, Kümmel und Majoran würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach etwa 15 Minuten die Würstel und die Essiggurkerl inklusive Saft begeben sowie den Essig einrühren. Das Erdäpfelgulasch nun so lange auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind und der Saft sämig ist. Vor dem Servieren den Sauerrahm unterrühren und mit Schnittlauch bestreuen.

Haralds Tipp: Den Essig erst zum Ende hin begeben, da es sonst länger dauert, bis die Erdäpfel gar sind.

* SO MUSS SOMMER *

SUNDOWN SOUNDS & TAFELN IM WEINVIERTEL 2021

Gibt es ein besseres Gefühl als das eines unbeschwerteten Sommers? Wir glauben nicht. Unglaublich groß war die Freude, dass unsere saisonalen Event-Highlights mit nur wenigen Einschränkungen stattfinden konnten.



// SUNDOWN SOUNDS

Sommer, Sonne, Sundown Sounds: Mit seinen heißen Tunes ließ DJ Saint Ex die ohnehin schon hohen Temperaturen noch um einige Grade steigen, für Abkühlung sorgten kühlen Drinks und Cocktails.



// TAFELN IM WEINVIERTEL

Getafelt wurde heuer bereits zum zehnten Mal in Folge. Für uns, die seit Anbeginn Teil der mittlerweile kultigen Eventreihe sind, ein wahres Freudenfest!



f SIND SIE BEREITS @ EIN FAN?

Mittendrin statt nur dabei: Über unsere Social-Media-Kanäle informieren wir über Neuheiten und nehmen Sie mit hinter die Kulissen im stetigen Austausch mit unseren „Hagnfriends“: Facebook: @hagnwein Instagram: @weingut.hagn

* DIE WELT DES WEINS ERLEBEN *

KOMMEN SIE & VERKOSTEN SIE!

Weingalerie Hagn



Foto: © Michael Reindinger

Willkommen in der Welt des Weins! Mit der Weingalerie, unserem gläsernen Verkostungsraum nach neuesten Standards, haben wir eine Erlebniswelt der besonderen Art geschaffen. Inmitten der Mailberger Weinberge bieten wir Ihnen hier Verkostungen an – ganz gleich, ob für Sie alleine, als Paar oder in der Gruppe. Unser geschultes Personal nimmt sich gerne Zeit für Ihre individuellen Wünsche und bringt Ihnen unser vielseitiges Weinsortiment näher. Sie haben Ihren Lieblingswein gefunden? Gerne können diesen direkt im Anschluss zum Ab-Hof-Preis mitnehmen.

GENIESSEN IM PACKAGE

Bereits Albert Schweitzer wusste: Glück ist das Einzige, das sich verdoppelt, wenn man es teilt. So haben wir für Sie eine feine Auswahl an hochwertigen Geschenkpaketen geschnürt, mit denen Sie nicht nur Weinfreunden eine Freude machen. Ob Wellness oder Wandern – hier findet sich für jeden das passende Geschenk. Details & Preise entnehmen Sie bitte dem Infokasten. //

hagn-weingut.expressgutscheine.net



// Scan:
Hier geht's
direkt zu den
Gutscheinen



PACKAGES

WEINDOMIZIL HAGN

Wein. Wandern

2 Nächtigungen inkl. Frühstück im modernen Winzerzimmer, 1 Glas Priccobello oder Traubensaft zur Begrüßung, 1 Picknickkorb gefüllt mit Weinviertler Schmankerln, 1 Weinverkostung in unserer WEINGALERIE, 1 viergängiges Degustationsmenü inkl. Aperitif und Weinbegleitung im Weindomizil Hagn

Dine & Sleep

1 Nächtigung inkl. Frühstück im modernen Winzerzimmer, 1 Glas Priccobello oder Traubensaft zur Begrüßung, 1 fünfgängiges Degustationsmenü inkl. Aperitif und Weinbegleitung im Weindomizil Hagn, 1 Drink zum Ausklang an der Bar

Genießertage

2 Nächtigungen inkl. Frühstück im komfortablen Genießezimmer, 1 Glas Priccobello oder Traubensaft zur Begrüßung, 1 Weinverkostung in unserer WEINGALERIE, 1 viergängiges Degustationsmenü inkl. Aperitif und Weinbegleitung im Weindomizil Hagn, 1 Flasche Wein am Zimmer

Wein. Wellness

1 Nächtigung inkl. Frühstück im modernen Winzerzimmer, 1 Glas Priccobello oder Traubensaft zur Begrüßung, 1 Tageskarte für die Therme Laa pro Person, 1 Weinverkostung in unserer WEINGALERIE, 1 dreigängiges Abendessen inkl. Aperitif im Weindomizil Hagn

RESERVIERUNGEN

unter 0676/849 015 861 oder reservierung@hagn-weingut.at