

DER Hagn

IN DIESER AUSGABE

- // Vielfach ausgezeichnet: Preise & Prämierungen
- // Bewusst nachhaltig: Welche Schritte wir setzen
- // #hagnteam: Weinbotschafter Rudi und Manuel im Porträt
- // Dazugebaut & aufgemöbelt: Übernachten bei uns
- // Erlebnis Mailberg: Immer einen Ausflug wert
- // „Kochen ist für mich Kunst“: Küchenchef Ferenc Herczegh im Gespräch

NEUIGKEITEN AUS DEM WEINGUT HAGN MAILBERG



**NÖ LANDESWEINPRÄMIERUNG:
ZWEIFACHER LANDESSIEGER &
WEINGUT DES JAHRES 2023!**



*** NÖ LANDESSIEGER WEINPRÄMIERUNG ***

LANDESSIEGER & WEINGUT DES JAHRES 2023

Seit mehr als 35 Jahren gilt die niederösterreichische Landesweinprämierung – übrigens der größte Weinwettbewerb des Landes – als Gradmesser zur Beurteilung des jeweiligen Weinjahrgangs. Der unabhängige Wettbewerb ermittelt Jahr für Jahr die besten Tropfen Niederösterreichs – eingereicht werden dafür stets mehrere Tausend regionale Weine.

Aus allen zur Verkostung eingereichten Weinen kürt die unabhängige Jury in 22 Kategorien die Landessiegerweine. Ins Finale schafften es dieses Jahr gleich fünf unserer feinen Tropfen – nämlich unser Weinviertel DAC 2022, Grüner Veltliner Antlasbergen 2022, Sauvignon Blanc 2022, unique Chardonnay BIO 2019 und Cuvée Komptur 2021. Zwei davon holten sich den Titel: Sauvignon Blanc 2022 und unique Chardonnay BIO 2019.

// WIR SIND WIEDER WEINGUT DES JAHRES

Wer sich die meisten Landessieger-Titel holt, wird in weiterer Folge zum Weingut des Jahres ernannt. Bei Gleichstand entscheidet die Anzahl der Finalisten – und hier konnten wir klar punkten. So konnten wir uns zum mittlerweile 7. Mal den Titel sichern und sind Weingut des Jahres 2023.

Wir sind unglaublich stolz und dankbar – denn Auszeichnungen wie diese sind für uns keinesfalls selbstverständlich. Der Dank gilt vor allem unserem tollen Team – ohne euch wäre vieles nicht möglich! //



GROSSARTIGE ERFOLGE

Im Überblick: Aktuelle Preise & Prämierungen

Mai 2022: Bei der „Falstaff Muskat Trophy“ wird unser Gelber Muskateller 2021 bewertet und holt 91 Punkte.

Juni 2022: Für unseren Welschriesling 2021 gibt es bei der niederösterreichischen Landesweinprämierung den Titel „Landessieger“.

August 2022: Unser Weindomizil wird vom Falstaff als Niederösterreichs beliebteste Outdoor- und Freiluftlocation nominiert, wir holen den Titel.

August 2022: Einige unserer Weißweine landen im Falstaff Weißweinguide – mit tollen Punktezahlen:

2021 Gelber Muskateller: 91 Punkte

2021 Grüner Veltliner Ried Antlasbergen: 91 Punkte

2021 Grüner Veltliner Ried Hundschupfen: 91 Punkte

2021 Riesling Classic: 90 Punkte

2021 unique Grüner Veltliner BIO: 93–95 Punkte

2021 unique Chardonnay BIO: 91–93 Punkte

2020 Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve

Green Hunter: 92–94 Punkte

September 2022: Blauer Zweigelt 2021 und Cuvée Komptur 2020 als SALON-ÖSTERREICH-Weine 2022 ausgezeichnet, inklusive Listung im SALON-Buch.

Oktober 2022: Bei der weltweit größten offiziell anerkannten Weinbewertung „AWC“ können wir ordentlich punkten und mit drei Weinen jeweils Gold holen: Welschriesling 2021, Antlasbergen 2021, unique Chardonnay BIO 2019. Unser Antlasbergen 2021 und unser Welschriesling 2021 zählen zudem zu den „Besten der Besten“ – sie holen jeweils den dritten Platz unter all den Weinen, die in der jeweiligen Kategorie insgesamt eingereicht wurden.

März 2023: Zu Gast bei der ProWein in Düsseldorf, der führenden Fachmesse für Wein und Spirituosen, heimsen wir Goldmedaillen ein: Sauvignon Blanc 2022, Green Hunter Weinviertel DAC Reserve 2021, Grüner Veltliner Antlasbergen 2022, Grüner Veltliner Hundschupfen 2022, unique Grüner Veltliner BIO 2019 und unique Chardonnay BIO 2019. Da alle unsere dort eingereichten Weine Gold holten, gab es zudem die Höchstauszeichnung.

Juni 2023: Unser Sauvignon Blanc 2022 und unser unique Chardonnay BIO 2019 holen bei der niederösterreichischen Landesweinprämierung jeweils den Titel Landessieger. Und damit noch nicht genug: Beim größten Weinwettbewerb des Landes verleiht man uns erneut den Titel „Weingut des Jahres 2023“!

//



*** HEUTE FÜR MORGEN ***

NACHHALTIG IN RICHTUNG ZUKUNFT

*Heute schon an morgen denken - das ist
einer der Leitsätze unseres Weinguts.*



Wir sind seit Jahrhunderten ein Familienbetrieb, immer wieder übergibt eine Generation an die nachfolgende. Und das soll auch so bleiben.

Um das, was unser Weingut umgibt – nämlich das satte Grün der Natur, die sanften Hügel voller Weinreben und die kleinen Wäldchen, in denen so viele Tiere ihre Heimat gefunden haben –, noch möglichst lange zu erhalten, sind uns viele Mittel recht. Was Nachhaltigkeit für uns bedeutet, welche nachhaltigen Alternativen wir in unserem Betrieb bereits umsetzen und wie die Ziele für die Zukunft lauten, verrät Wolfgang Hagn jun. im Talk.

Wie definierst du Nachhaltigkeit und wie lässt sich das mit deiner Arbeit, der Herstellung von Wein, vereinbaren?

Für unser Produkt – den Wein – bedienen wir uns an der Natur. Und damit meine ich nicht rein die Trauben, die ein Naturprodukt sind, sondern Dinge wie die Erde, auf der unsere Reben stehen, nützliche Insekten, die im Weingarten für ein biologisches Gleichgewicht sorgen, oder das Wetter, das die Trauben nährt und sie gedeihen lässt. Mir ist es daher wichtig, dass wir der Natur etwas zurückgeben. Für unsere Bio-Weine verarbeiten wir regionale, bio-zertifizierte Trauben aus Mailbergs Toplagen.

Ich bin selbst Vater zweier Kinder und bin im Familienbetrieb groß geworden. Nicht zuletzt ist es mir ein Anliegen, einen ressourcenschonenden Umgang zu pflegen. Schließlich sollen die nachfolgenden Generationen ohne Einschränkungen leben können.

Welche Maßnahmen in puncto Nachhaltigkeit setzt das Weingut Hagn?

Unser Weingut beheizen wir mit einer umweltfreundlichen Hackschnitzelheizung. Diese ist innovativ, unabhängig und klimafreundlich – drei Dinge, die im Bereich Heizen heute wirklich von Bedeutung sind. Für die Energiegewinnung machen wir uns die Kraft der Sonne zunutze. Den Strom für unseren Betrieb beziehen wir zur Gänze aus unserer Photovoltaikanlage, die 2200 kWh täglich produziert. Zusätzlich einspeisen müssen wir kaum. Und ich fahre – betrieblich wie privat – mit einem Elektroauto. Unsere Weine und Säfte füllen wir seit Kurzem in sogenannte „Nachhaltig Austria“-Flaschen. Diese sind aus Leichtglas und zu 80% aus heimischem Altglas hergestellt.

Auch unseren Kunden bieten wir die Möglichkeit, gemeinsam Gutes zu tun. Leere Weinflaschen können am Weingut abgegeben werden, sie werden professionell gereinigt und finden erneut Verwendung.



Wie steht es um das Thema Regionalität? Ist es dir wichtig, lokale Rohstoffe und Produkte zu beziehen?

Absolut! Erstens möchte man ja wissen, wo etwas herkommt, und zweitens ist es schön, die eigene Heimat zu unterstützen und hier mit regionalen Partnern zu kooperieren.

Wann immer es uns möglich ist, schauen wir darauf, dass wir beispielsweise für das Holz, das in die Hackschnitzelheizung kommt, aber auch für Lebensmittel Bezugsquellen finden, die maximal 30 Kilometer entfernt sind.

Welche Ziele habt ihr in den kommenden Jahren im Hinblick auf Nachhaltigkeit?

Nachhaltig zu leben und zu arbeiten ist dynamisch. Das ist nichts, wo man eines Tages sagt: „Jetzt habe ich alles, was möglich ist, getan und erreicht.“ Und wo man sich dann zurücklehnt und darauf ausruht. Laufend kommen Innovationen auf den Markt, vieles entwickelt sich weiter. Und wir uns auch. Das Thema Sonnenstrom ist ein sehr großes, da planen wir in den nächsten Jahren Erweiterungen. //



// 300 Jahre besteht das Weingut Hagn bereits, Wolfgang Hagn jun. legt den Fokus mittlerweile auf Nachhaltigkeit.

*** IM AUFTRAG DES GENUSSES ***

UNSERE WEINBOTSCHAFTER STELLEN SICH VOR

Um unseren Gästen und Kunden stets die Genussmomente zu bescheren, die sie sich wünschen, braucht es ein gut eingespieltes, großartiges Team. Voller Stolz sagen wir immer, dass wir genau so eines sind.

// NAME: MANUEL ORTNER

Ein typischer Arbeitstag am Weingut sieht für mich so aus: Einen typischen Arbeitstag in dem Sinne gibt es für mich nicht – ich bin entweder am Weingut zu finden, bei Verkostungen oder Events anzutreffen oder unterwegs zu unseren Kunden, um mich vor Ort auszutauschen oder um zu Weinmenüs die passende Weinbegleitung zu servieren.

Unsere Kundschaft schätzt an mir: die persönliche Betreuung und Beratung und die Tatsache, dass ich immer ein offenes Ohr mitbringe. Durch langjährige Beziehungen wissen die meisten der Kunden bereits, wie ich meinen Kaffee gerne trinke – und so wird aus gewöhnlichem Small Talk gern einmal ein ausführlicheres Tratscherl.

Wenn ich ein Hagn-Wein wäre, dann wäre ich: definitiv der Grüne Veltliner Antlatscherl. Den muss man einfach gernhaben.

Genuss ist für mich: in toller Gesellschaft und Umgebung lecker zu essen und dazu den passenden Wein zu genießen. Und das Wichtigste: dabei einfach im Moment zu leben.

Nach einem langen Arbeitstag greife ich zu diesem Wein: zum Weinviertel DAC Reserve BIO „Green Hunter“. Und wenn es ein harter Tag war, dann darf es auch gerne einmal ein WINZAGIN-Tonic sein. //



#HAGNTEAM

// NAME: RUDI GUNDENDORFER

Am Weingut kennt man mich als:
Rudi oder auch: „der lustige Rudi“

Darum kümmere ich mich am Weingut Hagn:

Ich bringe den Geschmack unseres guten Weins an den Mann und die Frau – und das in Form von Verkostungen vor Ort in Mailberg oder auf Messen und Events, ich präsentiere die neuen Jahrgänge, spreche Weinempfehlungen aus und unterstütze Carina Hagn im Bereich Export. Zwischendurch zaubere ich Wolfgang – und allen anderen auch – ein Lächeln auf die Lippen. Mein Fokus liegt auf den westlichen Bundesländern, unterwegs bin ich meist in Oberösterreich, Salzburg, Tirol und Vorarlberg. Und eben im Exportbereich.

Woran man mich sofort erkennt:

Ich trage immer irgendeine Art von Kopfbedeckung, meist mit Hagn-Branding.

Drei Dinge, die ich bei der Arbeit stets bei mir trage:

Kapperl, Visitenkarten und Kugelschreiber

Dürfte ich fortan nur noch einen einzigen Hagn-Wein trinken, dann wäre das:

der Priccobello Muskateller

Mein Lieblingsplatzlerl am Weingut ist:

die Lounge in der Weingalerie oder oben am Hügel der Hundschupfenlage //





*** DAZUGEBAUT & AUFGEMÖBELT ***

FRISCHER WIND IM WEINDOMIZIL

Weinliebhabern und Genussmenschen bieten wir in Mailberg ein stimmungsvolles Rundumerlebnis. Unser Weingut lädt zum Entdecken, Erleben und Verkosten ein, im Weindomizil freut sich unser Küchenchef darauf, unsere Gäste mit einer saisonal wechselnden Speisekarte voller regionaler Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen. Abgerundet wird all das durch unsere Übernachtungszimmer, die inmitten der Weinberge Ruhe und Entspannung garantieren. Passend zum Frühlingsbeginn, der ja Jahr für Jahr einem kleinen Neustart gleicht, haben wir unseren bestehenden Zimmern einen neuen Look verliehen – und diese mit frischer Farbe und dem Einsatz hochwertiger, gemütlicher Textilien noch schöner gemacht. Doch nicht nur das!

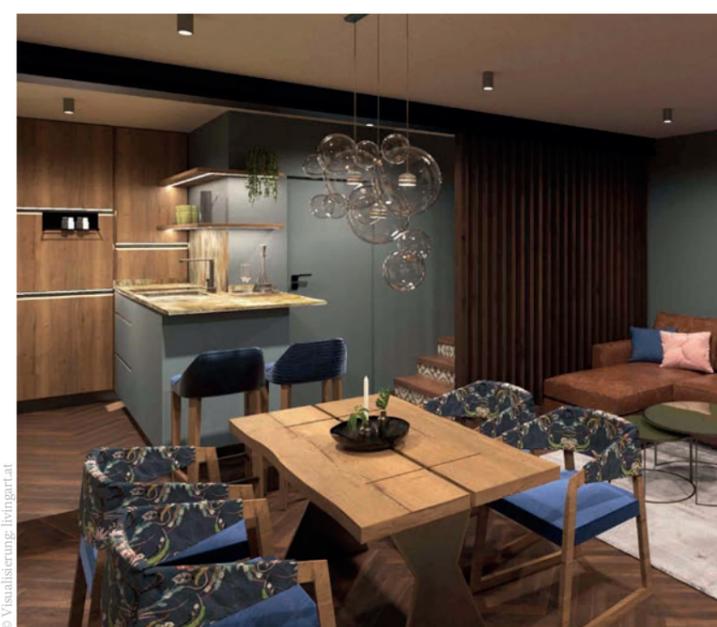
// NEU: KELLERSTÖCKL- CHALET AB SOMMER 2023

Direkt an der Kellergasse – übrigens einer der schönsten im gesamten Weinviertel – gelegen, ergänzen wir das Angebot durch unser neu errichtetes Kellerstöckl-Chalet. Diese zusätzliche Wohneinheit

lädt ab dem Spätsommer 2023 dazu ein, in luxuriösem Ambiente und unweit unseres Weinguts der Hektik des Alltags zu entfliehen und sich einige Tage gänzlich der umliegenden Natur und dem Genuss hinzugeben.

Die Verbindung von Traditionellem und Modernem liegt uns im Blut – gelingt es uns doch stets, die 300 Jahre Geschichte unseres Betriebes ins Jetzt zu übersetzen. Auch beim Zuwachs auf unserem Gelände ließen wir uns von Vergangenen inspirieren – waren Kellerstöckl doch einst Aufbauten auf Weinkellern, die im Inneren jenen, die untertags in den Gärten und Kellern beschäftigt waren, als Aufenthaltsraum und zum Schlafen dienten. Da diese zumeist direkt an der Kellergasse lagen, die durch in die sanfte Hügellandschaft der umliegenden Weinberge führt, sind Kellerstöckl oftmals in den Hang hineingebaut. Daran orientierten wir uns – und schufen so ein modernes Chalet, das an die vergangene Zeit denken lässt.

Das Kellerstöckl-Chalet bietet Platz für bis zu vier Personen – perfekt für einen romantischen Aufenthalt zu zweit oder als kleine Familie. //



© Visualisierung: livingart.at

// Luxus trifft Rückzug: Das Kellerstöckl-Chalet lässt sich ab Sommer 2023 buchen.

* IN UND UM MAILBERG *

WAS SICH RUND UM UNSER WEINGUT ERLEBEN LÄSST



*Das Gute liegt oft so nah.
In unserem Fall ist mit
dem „Guten“ der nord-
östliche Teil Niederöster-
reichs gemeint - denn unser
Weinviertel hat so einiges
zu bieten.*

An diesem schönen Fleckchen Erde gelegen, ist unsere Heimatgemeinde Mailberg nicht nur für den Weinbau bekannt – Mailberg kann mehr! Die Gemeinde hält zahlreiche Ausflugsziele bereit: Romantische Wanderwege durch die Weingärten mit anschließender Einkehr, Mailbergs malerische Kellergassen oder eine dynamische Tour mit dem (E-)Bike – drei absolute Highlights stellen wir euch hier heute vor!

// RUNDWANDERWEG MAILBERGER HUNDSCHUPFEN

Ein Wanderweg für die ganze Familie: Auf asphaltiertem Boden (auch für Kinderwägen, Roller oder Laufräder geeignet) erlebt man eine landschaftlich schöne Wanderung durch die bekannte Weinlage

Ried Hundschupfen in den Mailberger Weinbergen. Ausgangspunkt der Wanderung ist beim „Brunnhäusl“ (Brückenwaage) im Zentrum Mailbergs. Über den Hauptplatz, vorbei am Gemeindeamt, geht es links die Kellergasse „Zipf“ rauf. Die historische Kellergasse ist denkmalgeschützt und bietet Spaziergängern eine malerische Kulisse.

Am Ende der Kellergasse wird erneut links abgebo-gen, nun geht es am Weindomizil Hagn vorbei. Bei einer kleinen Pause auf der Sonnenterrasse, einem aromatischen Kaffee oder einem Glaserl Hagn-Wein werden die Energiereserven aufgeladen. Das Weindomizil im Rücken geht es nun bergauf in die Ried Hundschupfen. Je nach Jahreszeit sind die Reben frisch und grün, voller Trauben oder präsentieren sich in aufregend leuchtenden Herbstfarben. Mitten durch die Weingärten folgt man nun dem



// Ob zu Fuß oder auf zwei Rädern:
Die Natur rund um das Weingut Hagn
lädt zum Entdecken ein. E-Bikes lassen sich
übrigens direkt im Weindomizil ausborgen.



weinroten Wegweiser „Weinwanderweg Hundschupfen“ bis zum Aussichtspunkt, von dem aus ein hervorragender Blick ins Mailberg Valley genossen werden kann.

UNSER TIPP: Am Aussichtspunkt steht ein Bankerl, auf dem es sich hervorragend rasten lässt – mit direktem Blick aufs Weindomizil!

Leicht bergab geht es nun retour nach Mailberg, vorbei am Friedhof und der Kunigundenkirche – übrigens dem ältesten Bauwerk im Ort.

Im letzten Abschnitt der Wanderung wird der „Schafflerhof“ passiert, geradeaus gelangt man dann direkt zum Schloss Mailberg.

// DEM WEIN AUF DER SPUR: KELLERGASSEN IN MAILBERG

Romantik pur! Gleich vier Kellergassen laden in Mailberg dazu ein, liebevoll gepflegte Weinkeller und Presshäuser zu besuchen. Die meisten Gebäude sind mit ihrer Originalbausubstanz erhalten und über die Jahre mit viel Liebe zum Detail in Schuss gehalten worden. Ein besonderes Highlight ist sicherlich die Kellergasse „Zipf“, die als eine der schönsten in ganz Niederösterreich gilt. Das kleine Gässchen steht unter Denkmalschutz und beherbergt rund 20 Weinkeller. Die Kellergasse „Zipf“ beginnt direkt unterhalb des Weindomizils und bietet übrigens auch einen traumhaften Blick auf den Buchberg.

// MIT DEM (E-)BIKE DURCH DIE WEINBERGE

Ab in die Weinberge! Wer sich in Mailberg sportlich betätigen möchte und auch den einen oder an-

deren Adrenalinkick sucht, dem empfehlen wir, sich aufs Bike zu schwingen und zwischen den Weinreben Fahrtwind zu schnuppern.

Den dazu passenden fahrbaren Untersatz stellen wir vor Ort zur Verfügung: Gegen Gebühr stehen auf unserem Weingut E-Bikes zur Verfügung, mit denen sich direkt vom Weingut Hagn aus losstarten lässt.

UNSER TIPP: Nach einer ausgedehnten Ausfahrt lädt die Terrasse des Weindomizils zum Chillen und Genießen ein. Möchte man den Abend entspannt ausklingen lassen, bleibt man zum Abendessen und wer gar müde Beine vom „Radeln“, hat, dem bietet das Weindomizil auch Übernachtungsmöglichkeiten. //

www.hagn-weingut.at/weindomizil



// MAILBERG ALS ROTWEININSEL

Denkt man an klassische österreichische Rotweinregionen, kommt einem das Weinviertel selten als Erstes in den Sinn. Aber warum eigentlich? Mailberg Valley gilt als „Rotweininsel“ inmitten der Heimat der fruchtigen Weißweine, speichert das kleine Tal doch Wärme ausgezeichnet und schafft so einen idealen Nährboden für die Entstehung geschmackvoller Rotweine.

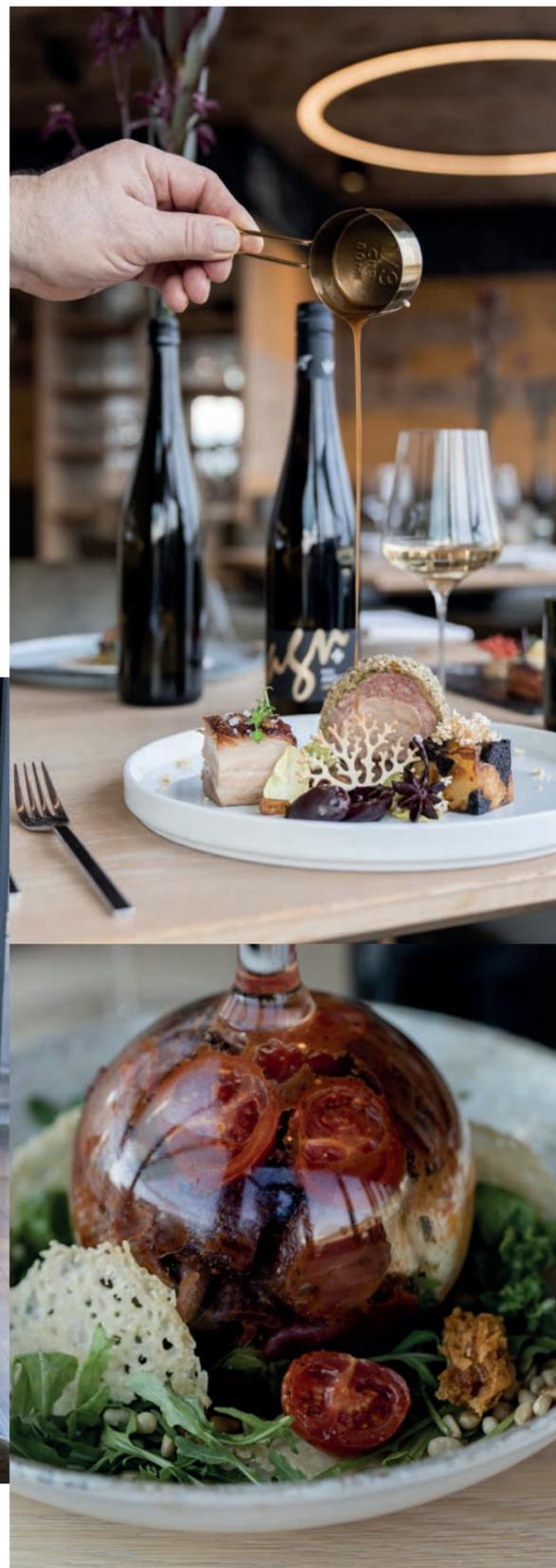
Auch unsere Roten stellen dies gekonnt unter Beweis – und gewinnen Jahr für Jahr zahlreiche Auszeichnungen und Preise. Erst 2022 holen der Blaue Zweigelt 2021 und die Cuvée Komptur 2020 jeweils eine Auszeichnung als SALON-ÖSTERREICH-Wein und sichern sich damit eine Listung in der sogenannten Bibel des heimischen Weins. //

www.hagn-weingut.at/shop



* KÜNSTLER AM HERD *

KÜCHENCHEF FERENC HERCZEGH IM GESPRÄCH



Ein frischer Wind weht seit letztem Sommer in der Küche unseres Weindomizils: Damals übernahm Ferenc Herczegh die kulinarische Leitung.

Wir baten unseren Küchenchef zum Interview – und plauderten mit ihm über die Quellen seiner Inspiration, große Emotionen und was er selbst gerne isst.

Seit letztem Spätsommer verantwortest du die Küche im Weindomizil. Verrate uns doch einmal, was Kochen für dich bedeutet und was deine Gerichte stilistisch ausmacht.

Ich sage stets: Gesundes, frisches Essen stillt den Hunger und stärkt die Seele. Somit ist Kochen für mich weit mehr als einfach nur das Zubereiten der einen oder anderen Speise. Kochen bereitet mir Freude – und schürt die Emotionen. Als Küchenchef genieße ich das Vertrauen unserer Gäste und schicke tellerweise Glück, Genuss und Wohlgefühl in den Gasträum. Das ist für mich ein Privileg, das ich tagtäglich schätze.

Mein Stil ist die Leidenschaft. Denn ich bin mir sicher: Wird gefühlvoll gekocht, so schmeckt man das.

Du bezeichnest dich ja auch als Künstler am Herd und liebst es, kreativ und ausgefallen zu kochen. Woher nimmst du deine Inspiration und woher kommen die Ideen zu neuen Kreationen?

Ich bin ein echter Weltenbummler und lasse mich an jedem Ort, den ich besuche, inspirieren. Ursprünglich stamme ich aus Ungarn, gelernt und gekocht habe ich in Frankreich. Österreich ist meine Wahlheimat und besonders das Weinviertel hat es mir angetan. Es sind die Weitläufigkeit, die unberührte Natur und die Ruhe, die ich hier schätze und die mir als Inspirationsquelle dienen. Die geschmacksintensiven Weine der Region leisten ebenfalls ihren Beitrag und helfen mir dabei, mir neue Köstlichkeiten auszudenken und diese zu erschaffen.

Für mich ist eine gute Küche da, wo das Essen mit dem Wein harmoniert und zum gelungenen Gesamtkunstwerk verschmilzt.

Du wurdest mehrfach ausgezeichnet - unter anderem mit einer „Grünen Haube“. Diese Auszeichnung steht österreichweit für die vegetarische Küche in Bioqualität. Woher kommt deine Leidenschaft zum fleischlosen Kochen und wie lässt sich die traditionelle heimische Küche „grün“ interpretieren?

Schon meine Mutter hat leidenschaftlich gerne fleischlos gekocht. In meiner Kindheit haben wir viel Zeit in unserem Garten verbracht, dort selbst Gemüse gezogen und Kräuter angebaut. Die sorgfältige Pflege der Pflänzchen und die anschließende Ernte haben für mich eine besondere Verbindung geschaffen. Das Gefühl, reifes Gemüse in Händen zu halten und daraus etwas erschaffen zu können, empfinde ich als besonders. Meine Mutter hatte die Gabe, sämtliche Produkte aus eigenem Anbau auf köstliche Art und Weise zuzubereiten und aus vermeintlich einfachen Gerichten einen wahren Festschmaus zu machen. Das führe ich fort und verbinde so traditionelle Rezepte mit neuen Ansätzen und frischen Ideen. Die Vielfalt der heimischen Natur und die Kombination diverser Schätze wie Gemüse, Früchte und Getreide machen die Mahlzeiten vollwertig.

Auch im Weindomizil hast du einige vegetarische Neuheiten auf die Speisekarte gebracht. Was sind hier deine Favoriten bzw. welche Speisen empfiehlst du Gästen, die sich gerne vegetarisch oder vegan ernähren?

Die Weinviertler Rüben, die wir knusprig gebraten wie auch cremig servieren, lassen mein Herz höherschlagen. Auch bei unseren Gästen gelten diese als beliebtes Highlight auf der Speisekarte. Da ich gerne saisonal koche und mich dafür überwiegend regionaler Rohstoffe bediene, wandelt sich die Speisekarte des Weindomizils mit den Jahreszeiten. Je nach Saison findet man so immer wieder andere vegetarische Köstlichkeiten auf der Karte.

Das Weindomizil schlägt seit Jahren eine Brücke zwischen den edlen Weinen und hervorragender Kulinarik. Welche Weine trinkst du selbst am liebsten und zu welchen kulinarischen Kreationen schmecken sie dir am besten?

Leidenschaftlich gerne trinke ich die Cuvée Colloredo. Oder den Grünen Veltliner Hundschupfen. Das sind für mich zwei Weine, die aufgrund ihrer vielschichtigen Aromen zu jedem Anlass passen – und hervorragende Speisenbegleiter sind. Mein momentanes Lieblingsgericht ist die Pasta Colloredo, quasi eine Hommage an meinen liebsten Rotwein. Dabei handelt es sich um eine geschmackvolle Reduktion des intensiven Rotweins mit saftigen Tomaten und Pinienkernen. Übrigens auch vegan möglich!

Abschließend: Worauf können sich Genussfreudige bei ihrem Besuch im Weindomizil freuen?

Mit dem Weindomizil wurde ein wunderschöner Kraftplatz geschaffen. Hier entstehen Erinnerungen. Feiner Wein trifft auf großartige Geschmackserlebnisse – und lässt die Zeit für einen Moment stillstehen. //



GENUSS MIT ERFOLG

Nicht nur unsere Weine punkten jährlich bei Bewerben - auch unser Weindomizil wurde bereits mehrfach ausgezeichnet.

Die regionale Küche mit unseren feinen Weinen zu verbinden, das war bei der Eröffnung unseres hauseigenen Restaurants, des Weindomizils, unser Ziel. Mit Erfolg! Nicht nur von unseren Gästen, die teilweise schon seit Jahren zu uns kommen, gibt es lobende Worte – auch sicherten wir uns bereits die eine oder andere Auszeichnung. Zuletzt verlieh uns Gault-Millau eine Haube, vom Falstaff gab es zudem zwei Gabeln und eine Listung im diesjährigen Restaurant- und Gasthausguide. //

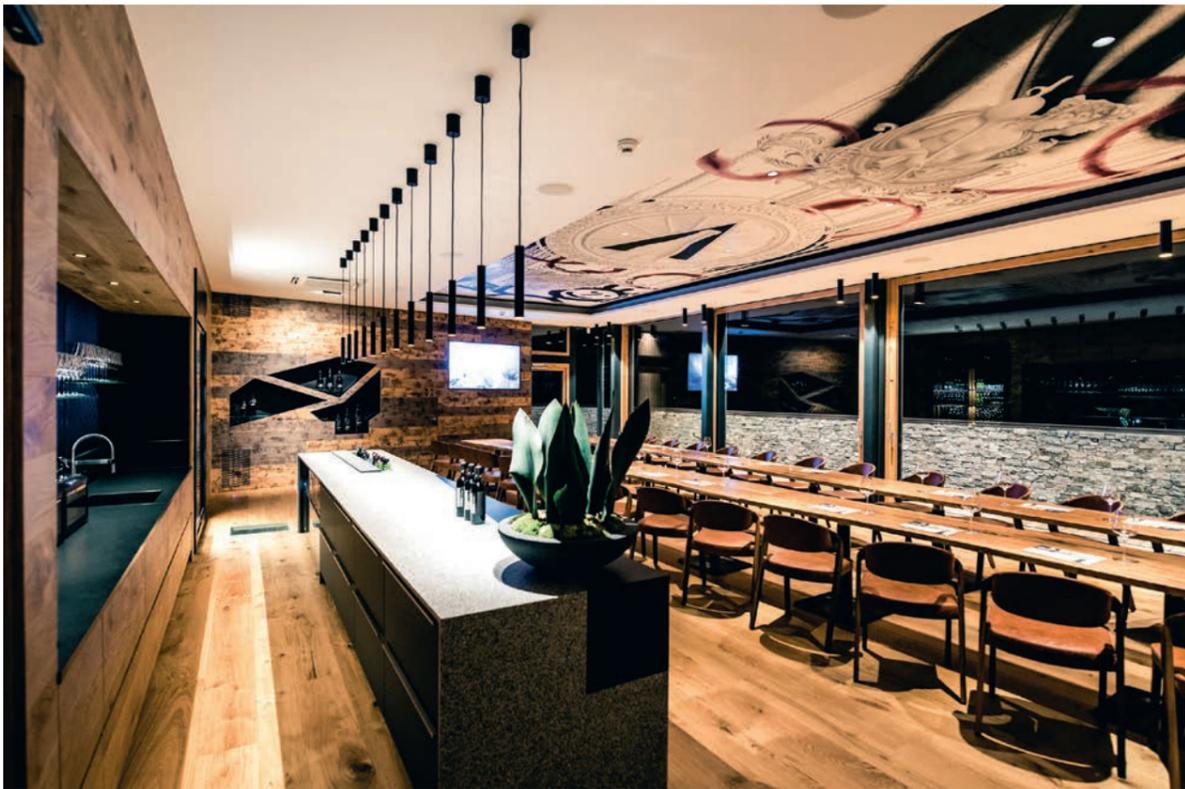
Hier Tisch
reservieren!



*** WEIN ERLEBEN ***



WO KUNST AUF GENUSS TRIFFT



© 2 Fotos: Michael Reidinger

ein in die Welt des Weins. Der weitläufige Raum mit den großen Glasfronten gibt den Blick auf Mailberg Valley frei – das je nach Jahreszeit in satten Grüntönen oder in allen Schattierungen von Gelb bis Orange leuchtet. Prompt startet auch schon die geführte Verkostung, die einen mitnimmt auf eine genussvolle Reise ...

Ganz gleich, ob in der Gruppe, als Paar oder alleine – unsere Verkostungen sind immer ein Erlebnis, an das man sich gerne zurückerinnert. Übrigens: Geführte Verkostungen lassen sich auch verschenken! //

Wein ist für uns Kunst, denn genau wie ein Gemälde oder eine Skulptur vermag er es, unsere Sinne zu berühren. Passend zu diesem Ansatz sind auch unsere Verkostungsräumlichkeiten gestaltet – und so werden unsere feinen Tropfen im kunstvollen Ambiente unserer Weingalerie erlebbar.

Betritt man unsere Weingalerie, lässt man den Alltag augenblicklich hinter sich. Durchquert man den kunstvoll gestalteten Eingangsbereich und hat man an einem der Tische Platz genommen, taucht man

SIND SIE BEREITS EIN FAN?

Erleben Sie unsere Arbeit hinter den Kulissen und freuen Sie sich auf tolle Gewinnspiele – auf unseren Social-Media-Channels halten wir unsere #hagnfriends stets auf dem Laufenden!



**// LIEBLING
DER SAISON**

Fruchtiger geht's kaum: Unser Herak – übrigens Europas erste Spirituose, die Wein und Gin kombiniert – schmeckt nach Wacholder, Lavendel, Orange und roten Beeren. Ideal zu Prickelndem, Tonic oder pur auf Eis.



Hier online shoppen!



EVENTS 2023

WEINDOMIZIL HAGN

Sundown Sounds

18.6., 9.7. & 20.8.2023, 16–21 Uhr
Der Turn-up zum Sundown: An drei Abenden feiern wir auf unserer weitläufigen Terrasse der untergehenden Sonne entgegen. Was dabei nicht fehlen darf? Feinste DJ-Tunes, coole Drinks und Köstlichkeiten von der kleinen Karte.

Tafeln im Weinviertel

10.8. & 11.8.2023, 18 Uhr
Der Weingarten als Dinner-Location: Beim Tafeln im Weinviertel finden sich weiß eingedeckte Tische inmitten der Reben, darauf kommen lokale Spezialitäten und natürlich der passende Wein. Tickets über: www.weinviertel.at

RESERVIERUNGEN

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