

IN DIESER AUSGABE

- // Landessieger: Gelber Muskateller holt den Titel
- // Noch mehr Preise: Mundus Vini & Vinobile 2024
- // Wieder da: Unser BIO Rosé Blumentanz
- // Weindomizil: Ausgezeichnet mit zwei Falstaff-Gabeln
- // #hagnteam: Wir stellen uns wieder vor!
- // Weinhoroskop: Der passende Wein zum

Sternzeichen

NEUIGKEITEN AUS DEM WEINGUT HAGN MAILBERG



* NÖ LANDESWEINPRÄMIERUNG *

WIR SIND WIEDER LANDESSIEGER!





Wieder konnten wir beim größten Weinwettbewerb des Landes punkten - und holten erneut einen der begehrten Landessieger-Titel: Unser Gelber Muskateller 2023 zählt damit zu den 24 besten Weinen Niederösterreichs!





// GELBER MUSKATELLER

11,5% vol., trocken

Erfrischend & blumig. An der Nase einladende Muskatellernoten, am Gaumen glasklare Frucht. Animierender Trinkfluss mit Aromen reifer Orangen und zarter Holunderblüten.

Perfect Match: Salat mit gebackener Hühnerbrust, leichte/sommerliche Gerichte, kalte Vorspeisen.



S eit jeher gilt die niederösterreichische Landesweinprämierung als höchstes Maß an Qualität im niederösterreichischen Weinbau. Für die groß angelegte Verkostung – durchgeführt von einer unabhängigen Fachjury – reichen jährlich über 900 Betriebe mehr als 6.000 Weine ein. Im Rahmen einer verdeckten Verkostung werden erst die Finalisten in den insgesamt 24 Kategorien ermittelt, anschließend werden aus diesem Kreis in einer finalen Verkostung die Landessieger gekürt. Wer zu den 24 besten Weinen Niederösterreichs gehört, darf dies selbstverständlich zeigen. Sämtliche Siegerweine werden mit der typischen gold-schwarzen Plakette versehen.

Auch einer unserer Weine schmückt sich ab sofort mit dieser. Der Gelbe Muskateller 2023 überzeugte in der mehrphasigen Wertung und holte so in der Kategorie "Schmeckerte trocken" den Titel "Landessieger". Somit gehört er zu den besten 24 Weinen Niederösterreichs. Was für eine Ehre!

// LANDESSIEGER IN DER KATEGORIE "SCHMECKERTE TROCKEN"

Sortentypisch duftig und voller blumig-fruchtiger Aromen präsentiert sich unser Gelber Muskateller 2023, der seit Kurzem den Titel "Landessieger" trägt. Beim Öffnen der Flasche verführt der süße Duft, am Gaumen sind es Noten reifer Orangen und zarter Holunderblüten, die begeistern. Neben dem Landessieger-Titel konnten wir uns noch weitere tolle Platzierungen sichern. Gold-Auszeichnungen: Chardonnay Classic 2023, Grüner Veltliner Ried Antlasbergen 2023, BIO Rosé Zweigelt 2023 "Blumentanz", Grüner Veltliner Ried Hundschupfen 2023, Weinviertel DAC Reserve BIO Green Hunter 2022, Gelber Muskateller 2023, Cuvée Rot 2021 Komptur, Cuvée Rot 2021 Colloredo, Beerenauslese Chardonnay 2022, Blauer Zweigelt 2022, Riesling Classic 2023, Weinviertel DAC Classic 2023, Cuvée blanc Green Cat BIO 2023, Chardonnay unique 2021. Landessieger-Finalisten: Sauvignon Blanc 2023 und Weinviertel DAC Classic 2023 //



* WEITERE AUSZEICHNUNGEN *

DOPPELT GOLD BEI **MUNDUS VINI & VINOBILE**

Ordentlich abgeräumt haben wir auch bei weiteren Bewerben: Höchste Auszeichnungen gibt es für unseren BIO unique Chardonnay 2021 und unseren Brut Grüner Veltliner Sekt.

weimal jährlich zeichnet Mundus Vini, der große internationale Weinpreis, mit seinen begehrten Medaillen aus. Eine davon ergänzt seit Kurzem unsere Sammlung: die Goldene für unseren BIO unique Chardonnay 2021. Der edle Weißwein ist Teil unserer Premiumreihe "unique", die sich durch sorgsam ausgewählte Trauben und deren aufwendige Verarbeitung auszeichnet. All unsere unique-Weine reifen im Holzfass, der Chardonnay im Barriquefass und bildet dort seine unverwechselbaren Aromen aus. Exotische Noten - klar wahrnehmbar sind Kokos und Vanille - machen den preisgekrönten BIO unique Chardonnay zu einem opulenten Speisenbegleiter und einem geschmacklich vielseitigen Wein. Damit überzeugte er auch bei Mundus Vini – und bescherte uns die großartige Auszeichnung.

Als "die Weinmesse im Bodenseeraum" zieht die Vinobile seit mittlerweile 20 Jahren Weinliebhaber aus Westösterreich, Liechtenstein, Süddeutschland sowie der östlichen Schweiz nach Vorarlberg. Auch heuer verwandelte man das Montforthaus in Feldkirch wieder in ein Mekka für Genussmenschen. Dabei wird nicht nur verkostet und verkauft, auch werden vor Ort präsentierte sich seither mit einer Goldmedaille.

Weine fachkundig bewertet und ausgezeichnet. Zu den Siegern der Veranstaltung zählte klar unser Brut Grüner Veltliner Sekt – der aromatische Schaumwein schmückt

* FALSTAFF WEINGUIDE *

DREI STERNE UND HOHE PUNKTE

ahr für Jahr ermittelt der Falstaff die besten Weingüter und Weine und fasst diese im handlichen Weinguide zusammen. Druckfrisch ist die aktuelle Fassung seit Ende Juni erhältlich, darin gelistet sind knapp 4.000 Weine aus Österreich und den Nachbarländern. Vertreten ist auch unser Weingut - prämiert mit drei Sternen. Ordentlich punkten konnten zudem unsere Weißweine.

94 Pkt BIO Grüner Veltliner unique 2019

92 Pkt BIO Weinviertel DAC Reserve Green Hunter 2022

BIO Riesling unique 2019

BIO Chardonnay unique 2019

BIO Cuveé Green Cat 2023

91 Pkt Grüner Veltliner

Hundschupfen 2023

90 Pkt Grüner Veltliner Antlasbergen 2023

//





BIO UNIQUE CHARDONNAY 2021

14,5% vol., trocken

Weinviertler Reise ins Exotische: ein Hauch von Vanille, eine Idee von Kokos, ein Anklang von geriebenen Nüssen. Ein opulenter Speisenbegleiter, ein Wein von Welt!

Perfect Match: kräftige Fisch- und Fleischgerichte, geschmorte Lammkeule mit Polenta, Wild.





GRÜNER VELTLINER BRUT

12% vol., trocken

Sinnlich & prickelnd. Helles, schimmerndes Bernsteingold, am Gaumen trifft roter Apfel auf frischen, gelben Paprika.

Perfect Match: leichte/ sommerliche Gerichte, Huhn, Schwein, Marillenknödel - vielseitig einsetzbar.





WIR STELLEN VOR

Zeit, jene, die hinter den Kulissen arbeiten, vor den Vorhang zu holen. In dieser Ausgabe: Fahrer Andi und Chef de Rang Markus.



// ANDREAS MÜHLBACH (ANDI)

Im #hagnteam bin ich seit: September 2016.

Meine Aufgaben sind:

Wein laden und österreichweit ausliefern, zudem erledige ich Reparatur- und Instandhaltungsarbeiten aller Art – egal, ob es um die Rollos im Weindomizil geht oder um den Tausch von Bremsen und Reifen an unseren Fahrzeugen.

Am Arbeitsalltag schätze ich: Unterwegs zu sein und herumzukommen.

*Lieblings-Hagn-Wein:*Der Grüne Veltliner Hundschupfen.

//





* HEUTE FÜR MORGEN *

WIR SIND "NACHHALTIG AUSTRIA" ZERTIFIZIERT!

Im Arbeitsumfeld aufeinander schauen – das ist uns wichtig. Und dabei wird nicht nur auf jedes Teammitglied geachtet, sondern auch auf unseren Arbeitsplatz: die Natur. Kürzlich gingen wir einen weiteren Schritt und ließen uns offiziell als "Nachhaltig Austria" auszeichnen.

A üsgestellt wurde uns das Zertifikat vom Österreichischen Weinbauverband. Dieser erarbeitete mit großer Sorgfalt einen umfangrei-



chen Maßnahmenplan, der unter anderem Möglichkeiten des Recyclings, das Nutzen erneuerbarer Energien und weitere Punkte umfasst. Wir erfüllen die Auflagen in sämtlichen Bereichen und gelten so offiziell als "Nachhaltig Austria" zertifizierter Betrieb.

Die Auszeichnung ist für uns nicht bloß ein Ziel, das hiermit erreicht wurde, sondern auch Motivation und Ansporn. Denn wir möchten die Zukunft für die nachkommende Generation aktiv mitgestalten – und so dafür sorgen, dass unsere Erde auch für unsere Kinder und Enkel ein lebenswerter Ort bleibt.



// Noch mehr zum Thema: Hier unseren aktuellen Blogbeitrag lesen!

* SAISONALES COMEBACK *

UNSER BIO ROSÉ BLUMENTANZ IST ZURÜCK!



Passend zur warmen Jahreszeit ist unser limitierter Sommerwein zurück und besticht nicht nur als blumig-frischer, neuer Jahrgang, sondern auch im überarbeiteten Flaschendesign.



st unser BIO Rosé Blumentanz zurück, dann ist der Sommer nicht mehr weit! Im letzten Jahr haben wir die limitierte Abfüllung erstmalig vorgestellt. Aromen reifer Kirschen und süßer Beeren machten den erfrischend leichten Roséwein sofort zum beliebten Begleiter für warme Tage, Sommernächte und Momente, in denen es gerne frisch und fruchtig sein darf.

Auch in diesem Jahr gibt es unseren BIO Rosé Zweigelt Blumentanz wieder online und im Ab-Hof-Verkauf. Als Jahrgang 2023 vereint er die fruchtige Süße reifer Kirschen und saftiger Erdbeeren mit feinen Zitrusnoten – und gilt so als ideale Erfrischung in den kommenden Monaten.

// DIREKTER FLASCHENDRUCK

Ein klein wenig optimiert haben wir die auffällige Flasche: Anstatt diese mit transparenten Etiketten voller Streublumen zu ummanteln, haben wir uns bei der zweiten Auflage für das direkte Bedrucken des Glases entschieden. So sehen die Flaschen noch hochwertiger aus – und erfreuen leer als Blumenvase oder dekorativer Gegenstand.



* WIENER KAFFEESIEDERBALL *

WEIN UND WALZER

m 2. Februar hieß es "Wein trifft Walzer" beim Ball der Wiener Kaffeesieder, für den wir als exklusiver Weinpartner heuer die Ballweine stellen durften. Die hierzulande einzigartige Verbindung aus Kunst, Kultur und Kulinarik zelebrieren jährlich die Wiener Kaffeesieder. Einen Abend lang verwandeln sie dafür die Wiener Hofburg in Österreichs größtes Kaffeehaus, im Mittelpunkt steht – ganz wie im Altwiener Traditionscafé – das genussvolle Miteinander. Mit dabei war heuer erstmalig unser Weingut: Unser Blauer Zweigelt und unser Grüner Veltliner Hundschupfen wurden mit exklusiven Etiketten versehen und als Ballweine ausgeschenkt.



// "BLUMENTANZ" BIO ROSÉ ZWEIGELT

Limited Summer Edition 12% vol., trocken

Helles Lachsrosa, einladende rote Beerenfrucht, floraler Touch. Zarte Erdbeerund Kirschnoten, unterlegt durch mineralischzitronige Nuancen. Gut ausbalanciert, vielseitig einsetzbar.

Perfect Match: Warme Sommerabende, Tage am Pool oder See. Ideal zu sommerlichen Tapas und leckeren Kleinigkeiten.





DAS SIND WIR!

Unseren Gästen die schönsten Genussmomente zu bescheren ist unsere Mission. Dieses Ziel verfolgt auch Markus, Chef de Rang im Weindomizil.

// MARKUS FÖDERLER

Teil des #hagnteams bin ich seit: Juni 2020.

Meine Aufgaben sind:

Als Chef de Rang kümmere ich mich um die optimale Betreuung unserer Gäste im Weindomizil.

Das macht mich aus:

Laut meinen Kollegen behalte ich im Weindomizil stets den Überblick und sorge so dafür, dass "der Laden läuft". Meine gute Laune gilt als ansteckend und als Ortskundiger weiß ich immer über den neuesten Klatsch und Tratsch Bescheid.

Diesen Hagn-Wein schenke ich mir am liebsten ein: Ein Glas vom Grünen Veltliner Antlasbergen.



// Auch Teil des Hagnteams werden!

Offene Stellen schreiben wir immer online auf unserer Webseite aus und auch über Initiativbewerbungen freuen wir uns.

* AUSGEZEICHNET VOM FALSTAFF *

ZWEI GABELN FÜR UNSER WEINDOMIZIL

Mit unserem Weindomizil verfolgen wir von Beginn an ein Ziel: erlesenen Wein mit feiner Kulinarik zu paaren. Dabei setzen wir auf regionale Zutaten, saisonale Kost, Gastfreundschaft und Leidenschaft. Umso schöner, wenn unser Eifer belohnt wird - mit einer Auszeichnung wie jener vom Falstaff.



Großartige 87 Punkte und zwei Gabeln verleiht uns das Medium für Genuss, Wein und Reisen für unser Restaurant – eine Bewertung, die ehrt und anspornt. "Wir freuen uns riesig über Auszeichnungen wie diese. Ergänzend dazu ist jedes gute Feedback von Restaurantbesuchern wie auch Nächtigungsgästen für uns Motivation und Antrieb, uns auch in Zukunft stetig zu verbessern und in unserem Betrieb weiterhin Genussmomente zu schaffen, die im Gedächtnis bleiben", erklärt Carina Hagn. Sie leitet das Weindomizil seit der Eröffnung, tatkräftig unterstützt von ihrem Team. "Die Auszeichnung gebührt uns allen. Weil nur gemeinsam gelingt's", ergänzt sie.

Die saisonal wechselnde Speisekarte und die kreativen Ideen des Küchenteams rund um Ferenc Herczegh machen das Weindomizil zu jeder Jahreszeit zum beliebten Ziel für Kulinarikbegeisterte. Die klassische österreichische Küche wird hier zeitgemäß interpretiert, zudem werden stets auch vegetarische und vegane Speisen angeboten.

// JEDE STIMME ZÄHLT

Für unser Weindomizil lässt sich laufend abstimmen – und das mit wenigen Klicks. Wir freuen uns über jede Stimme und bedanken uns schon vorab!



// Abstimmung jederzeit möglich!

Für unser Weindomizil lässt sich dauerhaft online voten.

* AUSSERGEWÖHNLICH ABSCHALTEN *

WAS UNSER KELLERSTÖCKL-CHALET EINZIGARTIG MACHT



Einen ganz besonderen Ort haben wir mit unserem Kellerstöckl-Chalet geschaffen, das unterhalb des Weindomizils gelegen privaten Rückzug mit Luxus vereint. Doch was macht das zweistöckige Appartement so unverwechselbar?



Carinas Tipp

Rund um unser Weingut gibt es vieles zu entdecken. Am besten lässt sich Mailberg auf zwei Rädern erkunden. Direkt am Weingut stehen E-Bikes zum Ausborgen bereit.

ie Lage: Unser Kellerstöckl-Chalet liegt in bester Mailberger Lage direkt an der Kellergasse "Zipf", etwas unterhalb von Restaurant und Verkostungsräumlichkeiten. Naturfreunde und Aktivurlauber starten direkt vor der Türe des Chalets auf die Wander- und Spazierwege; wer sich gerne dem Genuss hingibt, der probiert sich in unserer Weingalerie durch das Sortiment und schließt den Tag mit einem köstlichen Dinner im Weindomizil ab.

Der Wellnessfaktor: Unser Kellerstöckl-Chalet bietet auf zwei Etagen nicht nur ausreichend Platz für Rückzug und Erholung, sondern auch für eine eigene Zirbensauna. Diese steht exklusiv den hier eingebuchten Gästen zur Verfügung und kann beliebig oft genutzt werden.

Die Ausstattung: Ergänzt wird das Wellnessangebot durch die großzügige frei stehende Badewanne. Ein duftender Badezusatz und große Schaumberge lassen die Gäste Stress und Hektik des Alltags rasch vergessen und garantieren entspannte Momente, an die man sich noch lange erinnert.

Der Ausblick: Von unserem Chalet hat man nicht nur die malerische Kellergasse "Zipf" bestens im Blick, auch sieht man über Mailberg Valley und sogar bis zum Mailberger Schloss. Auf der Terrasse im Obergeschoß des geräumigen Appartements lassen sich die letzten Strahlen der untergehenden Abendsonne genießen.



* AUSZEIT FÜR DIE SINNE *

DINE & **SLEEP**

esser geht's nicht: Nach einer geführten Weinverkostung und einem ausgiebigen Dinner wird entspannt am Weingut genächtigt und am nächsten Morgen ein köstliches Panorama-Frühstück genossen.

Das Package im Überblick:

- 1 Nächtigung für 2 Personen inkl. Frühstück im modernen Winzerzimmer
- 1 Glas Priccobello oder Traubensaft zur Begrüßung
- 1 Weinverkostung in unserer Weingalerie
- 1 fünfgängiges Degustationsmenü inkl. Aperitif und Weinbegleitung im Weindomizil
- 1 Flasche Wein beim Checkout für zu Hause

// Gleich buchen!

Direkt reservieren und schon bald Urlaub machen.



WENN STERNZEICHEN WEINE WÄREN ...





Widder Cuvée Colloredo

21. März bis 20. April

Hier gilt "Raue Schale, weicher Kern": Selbstbewusst und kraftvoll ist das Auftreten, beerig-samtig der Charakter. Optimistisch, verlässlich und immer für einen da.



Stier Hundschupfen

21. April bis 21. Mai

Zuverlässig, bodenständig und ein echter Kumpel. Außerdem erfrischend fruchtig und durch das raffinierte "Pfefferl" ein echter Stimmungsmacher.



Zwilling Sawignon Blanc

22. Mai bis 21. Juni

Frisch-fruchtig trifft auf zart. Ein unkomplizierter Begleiter, der durch Vielseitigkeit und Facettenreichtum auffällt. Plus: Ein echter Eroberer!



Krebs Pinot Noir

22. Juni bis 22. Juli

Wer hier Geduld mitbringt, wird belohnt – denn dieser Wein braucht Zeit, um sich zu öffnen. Zart fruchtig, elegant und feinfühlig.



Löwe Grüner Veltliner unique

23. Juli bis 22. August

It's Showtime: Mit Opulenz, Kraft und dem gewissen Etwas steht dieser Wein gerne im Mittelpunkt. Er weiß süße Vanille und rauchigen Tabak gekonnt einzusetzen.



Jungfrau Antlasbergen

23. August bis 22. September

Mit Ehrgeiz, Aufmersamkeit und Zuverlässigkeit ans Ziel. Zarte Würze harmoniert mit der Frische reifer Zitrusfrüchte. Genussmomente, auf die man zählen kann.



Waage Riesling

23. September bis 22. Oktober

Schöne Balance zwischen Frucht und Säure. Außerdem elegant, kreativ und vermag mit fruchtigen Pfirsichnoten zu überraschen.



Skorpion Green Hunter

23. Oktober bis 22. November

Eine starke Persönlichkeit: Kraftvolle Würze, Vanille und reife Alexanderbirne sind hier charakterprägend. Stark, intelligent und unverwechselbar.



Schütze FiLiUS

23. November bis 20. Dezember

Freiheitsliebend, ehrlich und ein klein wenig verspielt – Eigenschaften, die man diesem Wein zuschreibt. Großes Plus: Duftet frisch nach grünem Apfel.



Steinbock Cuvée Avus

21. Dezember bis 19. Jänner

Auch einer mit starkem Charakter:
Pflichtbewusstsein trifft Furchtlosigkeit, süße Beerennoten
begegnen herber
Bitterschokolade.



Wassermann Chardonnay unique

20. Jänner bis 18. Februar

Exzentrik und eine originelle Art sind hier prägend – und erschaffen einen Charakter, der im Gedächtnis bleibt. Ideenreich und mit exotischen Noten ein vielfältiger Begleiter.



Fische Roter Traminer

19. Februar bis 20. März

Gefühlvoll, sensibel und auch ein wenig extravagant. Anklänge süßer Honigmelone machen ihn besonders und zum perfekten Partner für Genussmenschen.