

DER Hagn

IN DIESER AUSGABE

- // Keine Kompromisse: Hagn Zero überzeugt alkoholfrei
- // Weindomizil: Ausgezeichnet mit einer Gault-Millau-Haube
- // Weinbau in weiblicher Hand: Frauen in unserem Betrieb
- // Das war 2024: Rückblick & Erfolge

NEUIGKEITEN AUS DEM WEINGUT HAGN MAILBERG



**FAMILIENWEINGUT
MIT FRAUENPOWER**

* NEU: HAGN ZERO *

VOLL IM GESCHMACK, NULL KOMPROMISSE



// GRÜNER VELTLINER ZERO

Entalkoholisierter Wein, 0% vol

Frisch und fruchtig: Bereits an der Nase sind Limette, Zitrusfrucht und roter Apfel wahrzunehmen, ergänzt durch einen mineralischen Touch. Trocken mit lang anhaltendem Finish.

Perfect Match: Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, raffinierte Salate und leichtes, grünes Gemüse wie etwa Spargel.



// GRÜNER VELTLINER SPARKLING ZERO

Entalkoholisierter Perlwein, 0% vol

Saftig und erfrischend: Hier überzeugt das perfekte Zusammenspiel aus knackigem Apfel und feiner Perlage. Sehr ansprechend und für jeden Genussmoment geschaffen.

Perfect Match: Jeder Anlass, zu dem es prickeln und perlen darf. Das alkoholfreie Sekterzeugnis ist ein vielseitiger Aperitif, erfrischt und animiert.



*Null Prozent, null Verzicht!
Mit Hagn Zero bringen wir
eine alkoholfreie Produkt-
familie auf den Markt,
die gewohnte Frische mit
einem völlig neuen
Trinkerlebnis vereint.*

Wein ist für alle da! Da sind wir uns ganz sicher, weshalb unser breit gefächertes Sortiment seit jeher für nahezu jeden Geschmack den passenden Tropfen parat hält. Auch all jene, die auf Alkohol verzichten, kommen ab sofort auf ihre Kosten – bieten wir doch seit dem Frühjahr 2025 zwei Spezialitäten an, die komplett ohne Promille auskommen. Und dennoch ein gewohnt großartiges Geschmackserlebnis liefern!

// BEWUSST GENIESSEN

Der Trend ist weltweit zu beobachten – und längst gelten alkoholfreier Wein und Sekt nicht mehr als Alternative zum herkömmlichen Erzeugnis, sondern als bewusst konsumiertes Genussmittel. In der Herstellung wird dafür Grünem Veltliner auf schonende Art und Weise der Alkohol entzogen, die typischen Aromen – ein Mix aus Frucht und Würze – und die Eleganz bleiben erhalten. //



* GAULT&MILLAU *

EINE HAUBE FÜR UNSER WEINDOMIZIL

Seit jeher schlagen wir mit unserem Restaurant eine Brücke zwischen feinem Wein und erlesener Kulinarik. Umso schöner, wenn dies mit tollen Auszeichnungen gewürdigt wird.

Nachdem es im Vorjahr eine großartige Falstaff-Auszeichnung für unser Restaurant gab, folgte kurz darauf eine weitere: Der renommierte Hotel- und Restaurantführer Gault&Millau verlieh unserem Weindomizil eine Haube und bewertete es mit 12 tollen Punkten. Die Bewertungen basieren auf anonymen Besuchen professioneller Testesser, unter die Lupe genommen werden dabei Ambiente, Qualität der Speisen, Kreativität und Innovation. //

www.hagn-weingut.at

* SKI AUSTRIA
PARTNERSCHAFT *

SPITZENWEIN TRIFFT SPITZENSPORT

Bereits in den letzten Jahren haben wir mit unseren Weinen immer wieder heimische Großveranstaltungen unterstützt, besonders gerne in den Bereichen Sport und Kultur. Eine ganz besondere Kooperation kam in der Wintersaison 2024/2025 zustande: unsere Partnerschaft mit Ski Austria. Im Rahmen dieser wurden unsere Weine bei sämtlichen heimischen Wintersportbewerben ausgedient. Krönender Abschluss war die Ski-WM in Saalbach-Hinterglemm zu Jahresbeginn, bei der mit unserem offiziellen Partnerwein, dem Grüner Veltliner Ried Antlasbergen, auf den einen oder anderen sportlichen Erfolg angestoßen wurde. //



Unsere Mitarbeiterinnen sind in nahezu allen Bereichen und Tätigkeitsfeldern im Einsatz: in den Weingärten und im Keller, in der Organisation, im Vertrieb und in der Logistik, im Restaurant und Hotel sowie auf Messen und Events. Jede von ihnen spielt eine wichtige Rolle in unserem Betrieb, einige holen wir in dieser Ausgabe vor den Vorhang. Und auch für die Zukunft ist gesorgt – denn die nächste Generation steht bereits in den Startlöchern.

//
BIRGIT WANATSCH
Logistik, Back Office Management

Im Unternehmen seit: 12.12.2012

So bin ich erstmalig mit dem Weinbau in Berührung gekommen: durch den elterlichen Betrieb, ebenfalls Wein- und Obstbau

Werte, die mir am Arbeitsplatz wichtig sind: Zu meiner grundlegenden Lebenseinstellung gehören Respekt und Wertschätzung, Klarheit, Optimismus und ein positives Mindset, Freundlichkeit und Professionalität, Vertrauen und Mitgefühl. Ein weiterer – mir sehr wichtiger – Wert ist Dankbarkeit. Diese möchte ich auf diesem Wege der Familie Hagn aussprechen – für die jahrelange Unterstützung und Wertschätzung.

Weiblichen Zusammenhalt erlebe ich am Arbeitsplatz: Täglich! Ich bin froh, mit meinen Kolleginnen einerseits so professionell, effizient und kreativ zusammenarbeiten zu können, aber auch für offene Ohren, gegenseitige Unterstützung, Herzlichkeit und viel gemeinsames Lachen.



*** 50% FRAUEN, 100% LEIDENSCHAFT ***

GLEICHBERECHTIGUNG IM PERFEKTEN GLEICHGEWICHT

Perfekt ausbalanciert und harmonisch sind nicht nur unsere Weine, sondern auch das Team dahinter: 22 Frauen sind in unserem Betrieb tätig - und machen damit gut die Hälfte der Beschäftigten aus.

//
CARINA HAGN

Geschäftsführerin Weindomizil, Weingut Export

Im Unternehmen seit: 2009

Deshalb bin ich für den Betrieb unverzichtbar: Ich verfüge über eine rasche Auffassungsgabe und die Fähigkeit, mich mit nahezu jedem Bereich identifizieren zu können. Ich liebe außerdem die Abwechslung, die die Arbeit am Weingut mit sich bringt.

Für mich ein echter Meilenstein: Da gibt es einige! 2018 holten wir den NÖ Tourismuspreis in der Kategorie

„Gastgeber“, 2023 zeichnete uns VINEUS als „Bestes Genusserlebnis am Weingut“ aus – das sind Erfolge, die mich stolz machen. Ein persönlicher Meilenstein war die Einführung unseres neuen Rechnungsprogramms 2024, das uns die Arbeit enorm erleichtert.

Aus diesem Grund würde ich jungen Frauen eine Karriere in der Weinbranche empfehlen: Kein Jahr ist gleich und es macht große Freude, jedes Weinjahr neu zu erleben. Die Aufgaben sind abwechslungsreich und vielseitig, man kann sich immer wieder aufs Neue entfalten. Und langweilig wird es bestimmt nie!



Gemeinsames Arbeiten heißt für Vanessa und Birgit auch, zusammen lachen zu können.



// TAMARA WIDL

Restaurantmanagerin Weindomizil

Im Unternehmen seit: 2020

Mein Aufgabenfeld umfasst: Gästebetreuung in Restaurant und Hotel, Teamkoordination (Dienstplanung und alles, was dazugehört), Einkauf und Verkauf, Menükartengestaltung und Reservierungsmanagement.

Besonders stolz macht mich: Meine Mutterschaft mit einem Vollzeitjob zu vereinen und der Teamspirit, den wir im Weindomizil leben. Ich kann mich hier zu 100% auf alle verlassen!

„Female Empowerment“ bedeutet für mich: Klassisches „Schubladendenken“ aufdecken. Hier im Weindomizil hat jede Meinung gleich viel Wert, jedes Teammitglied wird gleichermaßen geschätzt und respektiert. Auch packe ich immer dort mit an, wo es notwendig ist – auch, wenn es um körperliche Arbeit geht.

Und dass Träume niemals zu groß sind – Visionen, Wünsche und Ideen für die Zukunft notiere ich mir immer.

// ROSWITHA HAGN

Büro, Administratives, Verwaltung

Im Unternehmen seit: 1987

Stolz macht mich: Interesse und Tatendrang ließen mich im Zuge der Expansion hineinwachsen, ich weiß daher über die Vielfalt der Themen im Betrieb bestens Bescheid.

Eine Herausforderung, die ich gut meistern konnte: Aus gesundheitlichen Gründen musste ich mich aus dem Business zurückziehen und auf die Familie und ein starkes Team vertrauen.

Jüngeren Frauen, die ebenfalls in der Weinbranche tätig sind, gebe ich Folgendes mit: Die Tätigkeiten im Weinbau sind vielseitig und abwechslungsreich. Im Familienunternehmen ist es nicht nur notwendig, gut zusammenarbeiten zu können, sondern auch klare Grenzen und Strukturen zu schaffen.



// SOPHIE SILHAVY

Assistenz der Geschäftsführung

Im Unternehmen seit: 2022

Das macht meinen Job einzigartig: Die Abwechslung! Es gibt viele verschiedene Arbeitsbereiche – im Büro, im Weindomizil oder auf Messen.

Besonders stolz bin ich: auf meine Entwicklung, die ich hier im Unternehmen gemacht habe.

„Frau sein“ in einer Branche, die überwiegend Männern zugeordnet ist, bedeutet für mich: sich erst einmal beweisen zu müssen, aber immer die Chance zu haben, Dinge anders zu machen

// GABI LÖSCH

Kellerei, Shop Versand

Im Unternehmen seit: 2012

Tägliche Aufgaben: sämtliche Arbeiten, die im Keller anfallen, Arbeiten an der Füllanlage, Abwicklung mit DPD

An das erinnere ich mich gerne: Ich kann jedem Arbeitstag etwas abgewinnen. Hier ist immer etwas los.

Warum hast du dich für diesen Beruf entschieden: Eigentlich aus Zufall, ich bin damals durch Maria Hagn zu meinem Job gekommen. Und bin geblieben!

// VANESSA KOLLER

Office Management

Im Unternehmen seit: 2019

Darum gehe ich täglich gerne zur Arbeit: Jeder Tag ist anders, voller neuer Herausforderungen.

Mein bisher größtes Learning: Situationen immer individuell zu betrachten und sie auch so zu behandeln

Was macht die männlich dominierte Weinbranche für Frauen beruflich spannend: In einer Männerdomäne zu arbeiten kann fordernd sein – aber genau das macht es spannend. Unser Büro voll toller Frauen ist bestärkend.

Alles im Griff: Im Weindomizil schwingt Tamara das Zepter, Sophie unterstützt im Büro die Geschäftsführung.

// ELISABETH HAGN

Onlineshop Bestellungen

Im Unternehmen seit: meiner Geburt 1974

Das schätze ich an meinem Arbeitsumfeld: Flexibilität.

Am Arbeitsplatz kann ich nicht ohne: Ordnung, Handy und Computer

Die Weinbranche gilt als Männerdomäne. Was mich bewegt, in dieser tätig zu sein: meine Familie, insbesondere mein Mann. Ich bin seit jeher Teil des Betriebs und finde es spannend, dessen Entwicklung aktiv mitgestalten zu können.

// MARIA HAGN

Regionale Liefertouren, Überweisungen

Im Unternehmen seit: 1972

Das verbinde ich mit meiner Arbeit: die verschiedenen Teilbereiche wie etwa Weingarten, Weinkeller und Büro

Mein schönster Moment bisher: Stolz macht mich der Aufbau unseres Betriebs mit der ganzen Familie. Jeder im Zuge dessen erreichte Meilenstein ist besonders.

Das wünsche ich der nächsten Generation: Eine weiterhin ansteigende Erfolgskurve – und dass unsere Arbeit nicht umsonst war!

//



Wie die Mutter ... so die Tochter. Für Elisabeth Hagn war der Einstieg in den Familienbetrieb ein logischer Schritt.



Gast Salzburg

November 2024



NÖ Landesweinprämierung

Juni 2024



Falstaff Spirits Special

November 2024

*** UNSER RÜCKBLICK 2024 ***

EIN JAHR VOLLER HIGHLIGHTS

Das vergangene Jahr hatte für uns einiges zu bieten. Unsere schönsten Momente wie auch eine Übersicht über sämtliche Auszeichnungen, Preise und Prämierungen haben wir in einer Rückschau zusammengefasst.

// KAFFEESIEDERBALL 2024

Kunst, Kultur und Kulinarik vereint der Ball der Wiener Kaffeesieder Jahr um Jahr – und verwandelt zu diesem Anlass die Wiener Hofburg in Österreichs größtes Kaffeehaus. Die offiziellen Ballweine – einen geschmackvollen Grünen Veltliner und eine rote Cuvée, jeweils mit einem eigens für die Veranstaltung designten Etikett – kamen aus unserem Weingut.

// MESSEN & MEHR

Die Koffer hat unser Team 2024 des Öfteren gepackt, mit dabei stets unsere feinen Weine. Nicht nur in ganz Österreich waren wir unterwegs, auch präsentierten wir Betrieb und Sortiment auf der VinExpo in Paris und der ProWein in Düsseldorf. Und natürlich stehen auch für 2025 schon zahlreiche Termine im Kalender ...

// ERWEITERUNG DES SORTIMENTS

Unser Sortiment haben wir 2024 um zwei neue Produkte erweitert, die exklusiv für Gastronomie, Hotellerie und Großkundschaft erhältlich sind: Cuvée Blanc BIO „Green Cat“ sowie Cuvée Blanc BIO „Green Cat“ Sparkling. Der aromatische Blend setzt sich aus den Rebsorten Grüner Veltliner, Chardonnay und Riesling zusammen und ist am Gaumen animierend fruchtig.

Und auch unsere beliebten Festtagsweine freuten sich über Zuwachs! Neben der „Merry Christmas“-Linie, für die wir den Grünen Veltliner Ried Antlasbergen und den Blauen Zweigelt mit schwarzen Etiketten und goldig schimmerndem Schriftzug versehen haben, war 2024 erstmalig auch die „Jingle Wine“-Edition erhältlich. Diese umfasst den Grünen Veltliner Ried Hundschupfen und den Blauen Burgunder, beide schmückt ebenfalls ein schwarzes Etikett, auf dem Zweige, Glöckchen, Schneeflocken und Engel abgebildet sind.

// WEINPREISE & PRÄMIERUNGEN

2024 war für uns erneut ein sehr erfolgreiches Jahr, geprägt von einer Vielzahl an Auszeichnungen, Preisen und Trophäen, die wir stolz mit heim nach Mailberg nehmen durften.

März 2024:

Bei der 34. Auflage des bekannten Bewerbs Mundus Vini heimsten wir eine Goldmedaille ein. Der Preisträger: BIO Chardonnay unique 2021.

Mai 2024:

Bei der Vorarlberger Weinmesse Vinobile holten wir ebenfalls Gold, diesmal in der Kategorie Schaumwein. Die Auszeichnung gab es für unseren Brut Grüner Veltliner Sekt.



Vinobile

Mai 2024

// Was, wann, wo

Keinen Termin verpassen! Über sämtliche Events, an denen wir teilnehmen, informieren wir online.



Juni 2024:

Auch die Niederösterreichische Landesweinprämierung war für uns ein großer Erfolg. Wir holten einen der begehrten Landessiebertitel – unser Gelber Muskateller zählte dadurch im Vorjahr landesweit zu den 24 besten Weinen. Zudem erhielten wir 13 Goldmedaillen und auch zwei Finalisten-Titel gingen an uns.

Juli 2024:

Mehr als 250 Weine wurden beim WIFI Wine Award eingereicht, die von Diplomsommeliers der WIFI NÖ Weinkurse blind verkostet und bewertet wurden. In der Kategorie „Rotwein 2021“ überzeugte unsere Cuvée Komptur und holte Gold.

Auch schafften es drei unserer Weine erneut ins SALON-Buch. Die sogenannte „Bibel des heimischen Weins“ erscheint jährlich und führt die besten Weine des Landes an. In der 2024er-Ausgabe zu finden sind unser Gelber Muskateller, Cuvée Komptur & Cuvée Colloredo.

August 2024:

Kurz darauf erschien auch der Falstaff Weißwein Guide. Unser Weingut bewertete man darin mit drei Sternen, hohe Punktezahlen gab es für sieben unserer Weißweine. Höchste Punktezahlen gab es für unseren BIO Grüner Veltliner unique 2019 (94 Punkte).

September 2024:

Auch bei der AWC Vienna, der weltweit größten Weinbewertung, konnten wir im Herbst letzten Jahres wieder glänzen. Wir sicherten uns sechs Goldmedaillen, verliehen für: Chardonnay Classic 2023, Weinviertel DAC Classic 2023, Weinviertel DAC Reserve BIO Green Hunter 2022, Gelber Muskateller 2023, Welschriesling 2023 und BIO Grüner Veltliner unique 2019.

November 2024:

Nicht nur unsere Weine wurden 2024 ausgezeichnet, auch unsere Spirituosen räumten ab. Beim Falstaff Spi-

rits Special gab es 93 Punkte für die Wein-Gin-Kreation HERAK und 92 Punkte für unseren eigenen WINZAGIN.

Zweimal jährlich bewertet und prämiert der internationale Weinpreis Mundus Vini, zum Jahresende gab es für uns noch eine Goldmedaille – und zwar für den Grünen Veltliner Ried Antlasbergen.

// ZWEI GABELN FÜR UNSER WEINDOMIZIL

Auch unser Restaurant konnte 2024 gehörig punkten – und wurde vom Falstaff mit zwei Gabeln und 87 Punkten ausgezeichnet. Das Weindomizil ist außerdem im Falstaff Restaurant- und Gasthausguide 2024 zu finden.

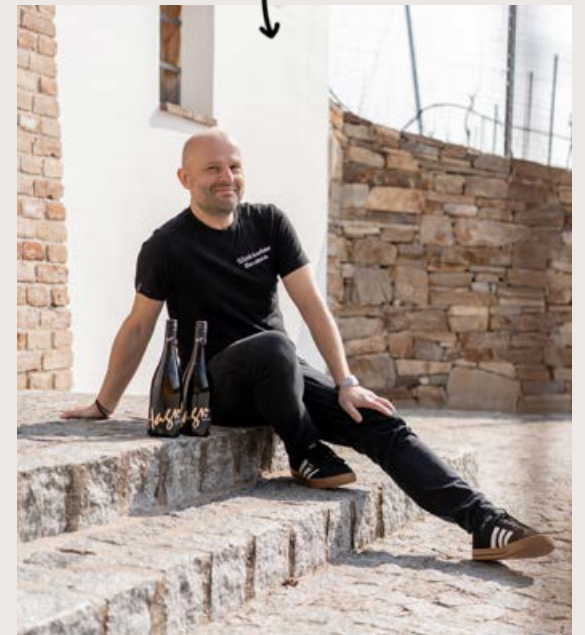
// 10.000 ABONNENTEN AUF INSTAGRAM

Seit vielen Jahren sind wir in den sozialen Medien aktiv und nehmen die Community mit durch den Alltag am Weingut, teilen schöne Momente und Neuheiten. Im Vorjahr stieg die Anzahl jener, die unserem Instagram-Account folgen auf 10.000 – für unsere Marketingabteilung und das Social-Media-Team ein echter Meilenstein!

// VERLEIHUNG DES „NACHHALTIG AUSTRIA“-ZERTIFIKATS

In den vergangenen Jahren haben wir bereits wichtige Schritte im Bereich Nachhaltigkeit gesetzt: So produzieren wir beispielsweise mittels Photovoltaikanlage eigenen Strom, heizen mit Hackschnitzeln und unsere Flotte besteht zum Großteil aus E-Autos. 2024 haben wir uns beim Österreichischen Weinbauverband um das „Nachhaltig Austria“-Zertifikat beworben, für das es strenge Auflagen zu erfüllen gilt. Wir konnten all diesen Anforderungen nachkommen und holten uns das Zertifikat. //

#HAGNTEAM



NEU IM TEAM

Zuwachs gab es 2024 nicht nur im Sortiment und in der Trophäensammlung, auch unser Team haben wir vergrößert. Im Außendienst, auf Events, Messen und Präsentationen verstärkt uns nun Florian, den wir mit seiner offenen, herzlichen Art direkt ins Herz geschlossen haben.

// FLORIAN ORTNER

Teil des #hagnteams bin ich seit: Juli 2024

Das macht mir an meinem Job besonders viel Spaß: Im Auftrag des guten Geschmacks in ganz Österreich unterwegs sein zu dürfen, Top-Gastronomen, Hoteliers und Sommeliers das Hagn-Sortiment zu präsentieren und gemeinsam zu verkosten. Denn das steigert nicht nur die Bekanntheit unseres Weinguts, sondern auch die der Region und dessen, was sie zu bieten hat.

Am liebsten trinke ich: die Burgunder-Familie, sprich Chardonnay Classic, unique und natürlich Pinot Noir //



// Auch Teil des Hagnteams werden!
Offene Stellen sind online auf unserer Webseite zu finden und auch über Initiativbewerbungen freuen wir uns.



WIFI Wine Award

Juli 2024



10k auf Instagram

August 2024

HAGN'S HALL OF FAME 2024

*So sehen Sieger aus! Unsere am besten bewerteten
Weine im Überblick.*



GELBER MUSKATELLER 2023

Most wanted!

NÖ Landessieger 2024
SALON Österreich Wein
AWC Vienna Gold



CUVÉE KOMPTUR 2021

Pinot Noir & Merlot

WIFI Wine Award Gold
SALON Österreich Wein



CUVÉE COLLOREDO 2021

Cabernet Sauvignon & Merlot

SALON Österreich Wein



BIO CHARDONNAY UNIQUE 2019

Reifung im großen Holzfass

Falstaff Weißwein Guide 92 Punkte



BIO CHARDONNAY UNIQUE 2021

Reifung im Barriquefass

Mundus Vini Gold



BIO GRÜNER VELTLINER UNIQUE 2019

Reifung im großen Holzfass

Falstaff Weißwein Guide 94 Punkte
AWC Vienna Gold



BIO RIESLING UNIQUE 2019

Reifung im großen Holzfass

Falstaff Weißwein Guide 92 Punkte



BIO WEINVIERTEL DAC RESERVE GREEN HUNTER 2022

Bio ist logisch!

Falstaff Weißwein Guide 92 Punkte
AWC Vienna Gold



BIO CUVÉE WEISS GREEN CAT 2023

*Unsere Gastronomie-Neuheit - nur in
ausgewählten Gastrobetrieben erhältlich!*

Falstaff Weißwein Guide 92 Punkte



BRUT GRÜNER VELTLINER SEKT

Erfrischend prickelnd!

Vinobile Gold



SAUVIGNON BLANC 2023

Frisch & animierend!

NÖ Landesweinprämierung Finalist



WEINVIERTEL DAC CLASSIC 2023

Der Klassiker

NÖ Landesweinprämierung Finalist
AWC Vienna Gold



GRÜNER VELTLINER RIED ANTLASBERGEN 2023

Elegant & würzig!

Mundus Vini Gold



WINZAGIN

Gin mit Charakter

Falstaff Spirits Special 92 Punkte



HERAK

Gin-Wein-Spirituose

Falstaff Spirits Special 93 Punkte

