DER Hagn

IN DIESER AUSGABE

// Weindomizil Hagn erstrahlt in neuem Glanz
// Rote Herzen und große Preise:
Rückblick 2019
// Weinerlebniswelt Hagn
// FiLiUS 2019 – der lauteste Wein Österreichs
// Sommer-Beats & Kulinarische Weltreise
// Termine 2020

NEUIGKEITEN AUS DEM WEINGUT HAGN MAILBERG



WEINDOMIZIL HAGN ERSTRAHLT IN NEUEM GLANZ

IMPRESSUM: Weingut Hagn, A-2024 Mailberg 154
(+43) 02943/2256 | www.hagn-weingut.at | info@hagn-weingut.at
Druck: LEUKAUF druck. grafik. logistik. e.U., 1210 Wien



SCHÖNE AUSSICHTEN: DAS WEINDOMIZIL ERSTRAHLT IN NEUEM GLANZ



Während manche während der winterlichen Monate einen Gang zurückschalten, haben wir die kalte Zeit genutzt, um im Weindomizil einige neue Akzente zu setzen: Nun erwartet Sie ein neuer Sitzbereich, ein noch schöneres Ambiente und eine neu gestaltete Terrasse mit einem unglaublichen Blick auf die herrlichen Weinberge des Weinviertels. „Durch die Neugestaltung hat das Weindomizil noch mehr Gemütlichkeit und Charme bekommen und wir freuen uns jetzt wieder auf genussvolle Abende mit unseren Gästen“, sagt Weindomizil-Leiterin Carina Hagn.

// PLATZ FÜR KULINARIK

Es hat sich aber nicht nur für die Gäste etwas verändert: Auch der Küchenbereich wurde großzügig erweitert und bietet dem Küchenteam jetzt noch mehr Platz zur freien Entfaltung. Küchenchef Harald Riedl zeigt sich begeistert: „In so einer großen Küche macht das Kochen natürlich noch mehr Freude – hier können kulinarische Ideen ausprobiert und perfektioniert werden.“ Die Gäste des Weindomizils dürfen sich also in Zukunft auf noch mehr köstliche Highlights in Mailberg freuen.

// EIN ORT FÜR GENUSS

Reservieren Sie jetzt im Weindomizil und erleben Sie kulinarische Highlights im neu gestalteten Ambiente des Restaurants. Egal, ob für entspannte Abende, Familienfeiern oder romantische Dates: Das Weindomizil bietet für jedes Bedürfnis den passenden Tisch, das richtige Gericht und die entsprechende Weinbegleitung. //

// GENUSS, WIE SIE IHN SICH WÜNSCHEN

Neu im Weindomizil:
Ab sofort bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, Degustationsmenüs mit vier oder fünf Gängen und der passenden Weinbegleitung zu bestellen. Natürlich sind alle Gerichte aber auch einzeln bestellbar.



ÖFFNUNGSZEITEN

// Geöffnet ist immer am Donnerstag von 16 bis 24 Uhr, Freitag und Samstag von 10 bis 24 Uhr sowie sonntags von 10 bis 22 Uhr.

ROTE HERZEN UND GROSSE PREISE

Erst im Rückblick zeigt sich, wie viel in einem Jahr passiert. Hier sind unsere schönsten Erinnerungen an das Jahr 2019.



//

MITTEN INS HERZ

28. Februar 2019, 22 Uhr, Spelunke Wien: Ein pulsierender Herzschlag dröhnt durch die Boxen, auf der Leinwand untermalt von rot gefärbtem Rauch. Der Countdown kommt langsam zu einem Ende und das Geheimnis wird endlich gelüftet. Herak, die erste Wein-Gin-Spirituose Europas, produziert von uns gemeinsam mit den Kesselbrüdern von Wien Gin, erblickt das Licht der Welt – Rosé aus dem Weingut Hagn, gepaart mit köstlichem Gin und einem wilden Mix aus frischen Beeren. So schmeckt die Liebe, so schmeckt der Kelch der Nacht, so schmeckt das Gefühl von Unendlichkeit. Wenn ein Jahr so beginnt, dann kann eigentlich nichts mehr schiefgehen – was für eine Party, was für ein Getränk!

//

SALON 2019

Auch mit unseren Weinen konnten wir mit zwei unserer Produkte im „härtesten Weinwettbewerb des Landes“ laut Österreich Wein Marketing überzeugen: Unser Blauer Zweigelt und unser Welschriesling sind im SALON Österreich Wein 2019. Damit gehören sie nicht nur zu den besten Weinen Österreichs, sondern beweisen auch die beständige Qualität unserer Produkte. Seit dem Jahr 2012 sind wir ohne Unterbrechung Teil des Salons. Damit gehören wir zu den „Besten der Besten“ – eine spezielle Auszeichnung, die nur an Betriebe verliehen wird, die über fünf Jahre durchgängig im Salon vertreten sind.

//

BESTBEWERTUNG

Insgesamt fünf unserer Weine haben es in den Medianet Weißweinguide 2019 geschafft – absoluter Spitzenreiter ist dabei unser Hundschupfen Grüner Veltliner 2018: Dieser Wein wurde Gesamtsieger und Jahrgangssieger 2018 und gehört mit 5 Gläsern zur „österreichischen Spitze und internationalen Klasse“. Auch der Falstaff würde unsere Weine weiterempfehlen. Sechs unserer Weißen haben es in den Weißweinguide und vier unserer Roten haben es in den Rotweinguide geschafft – und zwar alle mit über 90 Punkten. Egal, ob unsere Cuvées, oder unser Blauer Zweigelt: Auch bei den Rotweinen gehören wir zum absoluten Spitzenfeld.

//

WEIN & FILM

Das Weinkino ist einer unserer liebsten baulichen Neuzugänge aus dem letzten Jahr. Dort können Sie im herrlichen Ambiente einen Eindruck von unserer Arbeit gewinnen, bevor es zur Verkostung in die Weingalerie weitergeht.

//

ZWEI LANDESSIEGER & WEINGUT DES JAHRES 2019

Diese großartigen Preise, die unsere Weine dieses Jahr erhalten haben, kulminieren in einer außergewöhnlichen Auszeichnung, über die wir uns ganz besonders freuen: Bei der niederösterreichischen Landesweinprämierung wurden nicht nur unser Blauer Zweigelt und unser Gelber Muskateller zu den Landessiegern prämiert, sondern auch wir zum bereits fünften Mal zum Weingut des Jahres! Es ist ein schönes Gefühl, wenn die eigene Arbeit mit derartigen Preisen gewürdigt wird – und zugleich treiben diese uns an, uns beständig weiterzuentwickeln. Stillstand? Nicht mit uns!



Deshalb ist dieser Rückblick nur die halbe Seite der Medaille – mit einem Auge schauen wir schon in Richtung Zukunft und genauso erfolgreich und motiviert, wie das alte Jahr geendet hat, machen wir auch im neuen Jahr weiter. Dieses wird außerdem große Überraschungen bringen. Viel wollen wir dazu noch nicht verraten, aber auf eine Sache können Sie sich bereits gefasst machen: 2020 wird ein prickelndes Jahr, so viel steht fest ... //



Foto: © Michael Reidinger



WEINERLEBNIS-WELT HAGN

Wein ist mehr als nur eine Flüssigkeit, Wein ist Kunst. Er funkelt in verschiedenen Farbtönen und bei jedem Schluck entstehen neue Bilder im Kopf.





Unsere Weingalerie eröffnet Ihnen einen neuen Geschmacksraum: Umgeben von modernster Architektur und mit Blick über die Weinreben Mailbergs, können Sie unsere gesamte Produktpalette verkosten.

Die Weingalerie ist aber nicht nur ein Erlebnis für den Gaumen, sondern auch für das Auge: Der Künstler Akira Sakurai hat in einem großflächigen Kunstwerk unsere Familiengeschichte visualisiert. Mit klassischen und zeitgenössischen Maltechniken hat Sakurai ein lebendiges Bild gezeichnet, das sich perfekt in die Weingalerie einfügt: Tradition und Moderne harmonieren perfekt miteinander. Die Verkostung ist aber noch nicht der letzte Stopp unserer Weinerlebniswelt: Im hauseigenen Weinkino zeigen wir Ihnen die Reise unseres Weins von der Rebe bis in die Flasche.

//

TRETEN SIE EIN!

Die Weingalerie ist jede Woche von Mittwoch bis Sonntag für Verkostungen und den Weinverkauf geöffnet. Treten Sie ein und erleben Sie neue Geschmacksräume – wir freuen uns auf Ihren Besuch! //

FiLiUS 2019: DER LAUTESTE WEIN ÖSTERREICHS

Es gibt viele Grüne Veltliner auf der Welt, aber keiner ist so laut und frech wie unser FiLiUS. Dieser fruchtig-frische Wein trägt pures Festivalfeeling in seiner Trauben-DNA. In jeder Flasche erwarten Sie Leichtigkeit, Trinkgenuss und das Gefühl von Freiheit! FiLiUS heißt, für immer jung zu bleiben und die Musik noch ein bisschen lauter zu stellen – denn dieses Gefühl soll nie aufhören.

//

FOREVER YOUNG

Dieser Wein sieht nicht nur unglaublich gut aus, sondern überzeugt vor allem mit seinen inneren Werten. Der erfrischende Geschmack von Limette, Zitrus und grünem Apfel macht FiLiUS zu einem echt fruchtigen Grünen Veltliner, der mit jedem Schluck Lust auf mehr macht. Wie in den Jahren zuvor ist auch unser FiLiUS 2019 ein gern gesehener Gast auf jeder Party und ein Wein, der mit seinem unkomplizierten Trinkgenuss überzeugt.



SOMMER-BEATS UND EINE KULINARISCHE WELTREISE

Urlaub in Mailberg: Im Sommer wurde unsere Terrasse zur heißesten Partylocation des Weinviertels und im Oktober haben wir uns einmal um die Welt gekocht.



















Der Sommer bringt bekanntlich nicht nur die schönsten Tage des Jahres, sondern auch die besten Partys! Insgesamt drei Mal haben wir 2019 zu den Sundown Sounds bei uns im Weindomizil eingeladen und mit Drinks, Beats und wunderbaren Gästen in den Sonnenuntergang getanzt. Wir möchten uns an dieser Stelle bei allen Besuchern bedanken und freuen uns schon auf die Fortsetzung in diesem Jahr!

Auch im Oktober war die Urlaubszeit bei uns noch nicht vorbei: Gastkoch Dominik Hayduck wurde im Oktober zum Genusspiloten und hat uns bei der kulinarischen Weltreise im Weindomizil in 5 Gängen um die Welt geführt! Jedes Gericht war inspiriert von verschiedenen Gewürzen aus der ganzen Welt und Mailberg wurde international – danke für diese schöne Reise! //

TERMINE 2020



Sundown Sounds

05.07. & 23.08.2020
16:00 – 21:00 Uhr

Mit Blick auf den Sonnenuntergang feiern? Das geht bei den Sundown Sounds – die besten Beats, kühle Drinks und die schönste Terrasse des Weinviertels warten auf Sie! 25 € pro Person

Weintour Weinviertel

18. – 19.04.2020

Wenn der Frühling im Weinviertel erwacht, dann ist es auch an der Zeit, den neuen Weinjahrgang zu probieren. Verkosten Sie unsere neuen Weine – wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Mehr Infos unter:
www.weintour.at



Kulinarik & Chill-Out-Zone

04.09.2020, 18:00 Uhr

Chillen und genießen: Wir servieren Ihnen ein köstliches Menü mit der passenden Weinbegleitung und im Anschluss wird gemeinsam gefeiert. Klingt gut? Finden wir auch! 98 € pro Person

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

*** DIE GEHEIMZUTAT IST IMMER LIEBE ***





KREATIVES KÜCHENTEAM

Harald Riedl ist ein absoluter Star in der österreichischen Gastronomieszene – nicht umsonst wurde er bereits mit einem Michelin-Stern und zwei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet. Deshalb ist unsere Freude riesig, dass Harald mit seinen kreativen Küchenkreationen nun Teil des Teams im Weindomizil ist! „Ich habe hier die totale Freiheit beim Kochen, das Team ist großartig, wissbegierig und topmotiviert, die Herzlichkeit und die familiäre Atmosphäre, die ich hier vorfinde, genieße ich sehr", sagt Harald über seine Arbeit. Wir sind glücklich, dass er sich so wohlfühlt bei uns, und freuen uns umso mehr auf die Zusammenarbeit!

// KOCHEN WIE EIN STERNEKOCH

Einmal kochen wie ein Sternekoch? Ist gar nicht so schwer! Harald hat uns eines seiner Lieblingsrezepte verraten: Rosa Entenbrust auf cremiger Pilzpolenta: Entenbrüste von Sehnen und Fett befreien, mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig scharf anbraten und danach im Rohr bei ca. 160 Grad 20 min rosa garen. Am Ende der Garzeit mit den Kräutern und Knoblauch parfümieren. Für die Polenta die Milch mit Butter aufkochen, den Polentagrieß einrieseln lassen und für 15 min am Herd leicht köcheln lassen. Die in Würfel geschnittenen Pilze extra in einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Polenta mischen. Zuletzt mit Olivenöl, Parmesan und Muskat verfeinern. Kurz vor dem Anrichten Petersilie beigeben. Die Entenbrust in Scheiben schneiden, auf der Polenta dekorativ anrichten. Schickt uns gerne ein Foto eurer Kreationen – wir sind gespannt!

ZUTATEN:
4 Stück Entenbrüste (weiblich), Rosmarin, Thymian, Knoblauchzehe, 1 Liter Milch, 120 g Polenta, 20 g Butter, 10 g Olivenöl, 10 g Parmesan, 100 g gemischte Pilze (Austernpilze, Kräuterseitlinge, Champignons), gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat ... und viel Liebe ;-)



// Bleiben Sie up to date, erleben Sie unsere Arbeit hinter den Kulissen und freuen Sie sich auf tolle Gewinnspiele – auf unseren Social Media Channels halten wir Sie stets auf dem Laufenden!