DER Hagn

IN DIESER AUSGABE

// Vielfach prämiert: Cuvée Colloredo als Abräumer 2021
// Rückblick 2021: Preise & Prämierungen
// Jetzt neu im Sortiment
// Ein Wochenende in Asien: Profikoch Manuel Gratzl kochte im Weindomizil
// Sommer in Mailberg: Events & Termine

NEUIGKEITEN AUS DEM WEINGUT HAGN MAILBERG



FREUDIGES MITEINANDER: ZUSAMMENHALT & MOTIVATION SIND UNSER MOTOR.

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

*** EIN WEIN, VIELFACH AUSGEZEICHNET ***

CUVÉE COLLOREDO 2019 ALS ABRÄUMER 2021

Unser Schlüssel zum Erfolg? Den Fokus auf das Wesentliche legen, innovativ und kreativ denken und niemals stillstehen.





// Bereit für die Zukunft: Unser Blick geht klar nach vorne.



// AUSGEZEICHNETER ROTWEINGENUSS

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 Kirschfrucht bringen eine gehörige Portion Charme mit.

Jahr für Jahr sind es zahlreiche Bewerbe, die für uns Winzer von Bedeutung sind. Wir würden lügen, würden wir sagen, dass nicht bei jedem Wettbewerb, jeder Blindverkostung und Prämierung Nervosität und Anspannung mit von der Partie sind. Dennoch möchten wir es keinesfalls missen und freuen uns nach zwei Pandemiejahren auf die heurige Saison an Bewerben.

Im Gedächtnis bleibt definitiv das vergangene Jahr, 2021. Denn einer räumte ordentlich ab: unsere Cuvée Colloredo 2019. Die rote Rebsorte, ein Blend aus Cabernet Sauvignon und Merlot, konnte – im wahrsten Sinne des Wortes – ordentlich punkten. Bereits im Frühjahr sicherte sich die Cuvée bei der Niederösterreichischen Landesweinprämierung den Titel Landessieger 2021. Fortgesetzt wurde der Siegeszug im Herbst: Als SALON-Wein ausgezeichnet, gab es eine Listung im SALON-Buch, der sogenannten „Bibel des heimischen Weins“. Zudem heimste der Rote 95 Falstaff-Punkte ein. //



*** SO SEHEN SIEGER AUS ***

PRÄMIERUNGEN 2021

Galt es 2020 zu Beginn der Coronapandemie das Tempo zu drosseln, waren wir im darauffolgenden Jahr kaum zu bremsen. 2021 waren wir eindeutig auf der Siegerstraße unterwegs – und konnten so eine Vielzahl an Auszeichnungen heimholen nach Mailberg.

Preise und Prämierungen sind für uns mehr als nur Bestätigung dafür, dass unsere Weine überzeugen. Sie zeigen uns, dass wir gemeinsam – ob als Familie oder Team – unschlagbar sind. Danke, #teamhagn. //





SALON 2021
WEINGUT
DES JAHRES 2021
LANDESSIEGER
2021

AUSZEICHNUNGEN IM ÜBERBLICK

Grüner Veltliner Antlasbergen als **SORTENSIEGER** in der Kategorie „Grüner Veltliner Klassisch“ bei der **RETZER WEINWOCHE**

WEINGUT DES JAHRES 2021 und Cuvée Colloredo 2019 als **LANDESSIEGER** bei der Niederösterreichischen Landesweinprämierung

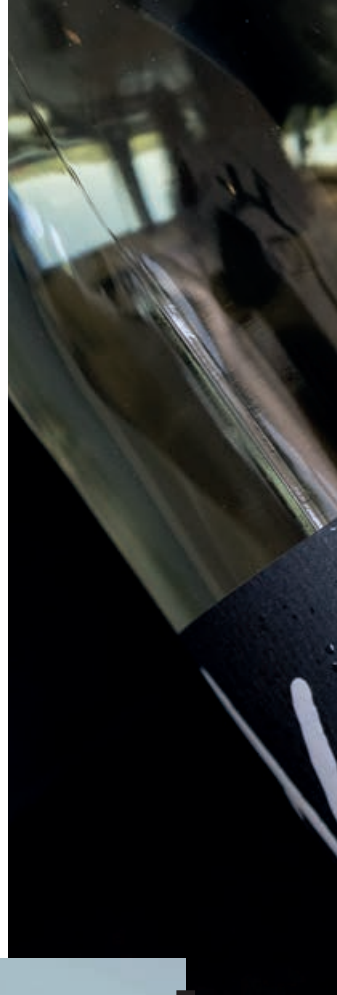
Weinviertel DAC und Cuvée Colloredo als **SALON-WEINE 2021** inklusive Listung im **SALON-BUCH**

Green Hunter im **À LA CARTE GUIDE**, mit **94 PUNKTEN** ausgezeichnet

WINZAGIN holte **90 PUNKTE** bei der **FALSTAFF SPIRITS TROPHY**

Cuvée Colloredo mit **95 FALSTAFF-PUNKTEN** ausgezeichnet und im gleichnamigen **ROTWEIN-GUIDE** aufgenommen





*** NEU * NEU * NEU ***

KENNEN SIE DIE SCHON?

Jetzt Sortimentsneuheiten entdecken!

Wer uns kennt, weiß: Hier ist immer etwas los. Wenn wir nicht gerade um- oder ausbauen, dann wird in den Weingärten gearbeitet und in den Kellern experimentiert. So konnten wir erst kürzlich unser Sortiment um einige neue Produkte ergänzen. Und die sollten Sie kennenlernen!



// SPRIZZA

Ein echter Klassiker in der heimischen Getränkeszene und insbesondere im Sommer kaum wegzudenken: der „weiße Spritzer“. Die Kombination aus fruchtig-leichtem Weißwein und sprudelndem Sodawasser sorgt für erfrischende Momente ohne viel Promille.
Wir bieten Ihnen die beliebte Kombi aus Wein und Wasser ab sofort trinkfertig gemischt – in Form unseres „Sprizzas“. Ideal für spontane Gartenpartys oder unterwegs. Für uns persönlich eines der Getränke-Highlights der Saison. Wie wir unseren Sprizza am liebsten genießen? Mit einigen Eiswürfeln in ein Glas füllen, mit Zitronenscheibe garnieren, zurücklehnen und schmecken lassen!



// Ready to go

Was ist klein und unglaublich erfrischend? Unser Sprizza! Seit Kurzem Teil unseres Sortiments, garantiert der trinkfertig gemischte „G’spritzte“ Trinkvergnügen, wo auch immer Sie gerade sind.

// UNIQUE 2019

Dreifach einzigartig – das ist unsere Premium-Linie unique. 2013 erstmalig abgefüllt, umfasst die Reihe drei Sorten Bio-Weißwein: unique Chardonnay, unique Grüner Veltliner und unique Riesling.
Was die Weine „unique“ – also einzigartig – macht? „Bereits bei der Traubenauswahl setzen wir auf das ‚unique‘. Für die Premium-Weine werden ausschließlich Bio-Trauben verarbeitet, von denen pro Rebstock nur sehr wenige ausreifen dürfen. Das Ergebnis sind besonders konzentrierte Weine“, gibt Wolfgang Hagn jun. Einblick in den Prozess der Herstellung.
Nach dem Pressen ruhen die Weine 13 Monate im Holzfass auf der Hefe und reifen so vollständig aus. Frisch abgefüllt ist der neue Jahrgang unique seit Anfang März erhältlich.

// PRICCOBELLO

Wen haben wir denn da? Unsere prickelnde Produktfamilie, bestehend aus den Sorten Klassik, Muskateller und Rosé, unterzog sich kürzlich op-



tisch einem kleinen Makeover und ist seitdem auch mit neuem Namen erhältlich. Freunde des prickelnden Genusses müssen nun aber nicht bangen – denn der Inhalt ist derselbe: Fein perlender Sekt aus den besten Trauben – ideal für Feierlichkeiten jeglicher Art, als Gastgeschenk oder um sich selbst etwas Gutes zu tun. Prost!

// PREMIUM-TRAUBENSÄFTE

Fruchtig-frischer Traubengenuss ganz ohne Promille: Für unsere Premium-Saftreihe verarbeiten wir sorgfältig ausgewählte, reife Trauben aus eigenem Anbau. Unser Premium-Traubensaft ergänzt unser Sortiment seit diesem Jänner, aktuell führen wir die Säfte in den Sorten Weiß, Rot und Muskateller.

// MEHR ALS EIN SOMMERFLIRT

Wein trifft Gin: Als Europas erste Wein-Gin-Spirituose vereint HERAK Wacholderbeeren mit Weintrauben und sorgt so für Geschmacksmomente, die garantiert im Gedächtnis bleiben. HERAK lässt sich pur auf Eis genießen, mit prickelndem Sekt als spritziger Aperitif oder mit Tonic als erfrischender Longdrink. Seit Kurzem ist HERAK im neuen Flaschendesign erhältlich. Fruchtig-leicht und herrlich spritzig ist die Kombi aus HERAK und Priccobello. Probieren Sie es aus! //

www.hagn-weingut.at/shop

// Unser Lieblingsrezept

4 cl Herak, vereint mit 125 ml feinprickelnder Priccobello.

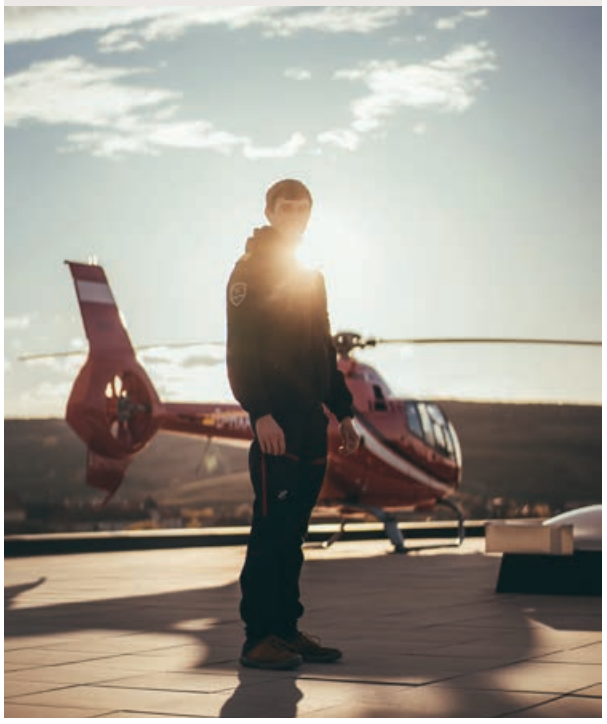
Serviert auf Eis und mit frischer Minze garniert – probieren Sie es aus!



HAGN TIPP!

PER HELI ZUM GENUSS

Ein Helikopterflug über die malerische Hügellandschaft des Weinviertels ist für die Augen ein Genuss. Gipfelt der Ausflug in einem Besuch auf unserem Weingut, kommen auch die anderen Sinne voll auf ihre Kosten. Helikopterflüge zu uns nach Mailberg sind buchbar via air-shuttle.at. //



GEMEINSAM FÜR DIE UKRAINE

Krieg in Europa – ein Ereignis, das uns nicht kaltlässt. Kurzerhand beschlossen wir, vom Krieg betroffenen Familien und insbesondere Kindern zu helfen. Unser Plan: Den Reinerlös eines kompletten Wochenendes an das SOS Kinderdorf zu spenden. Rasch riefen wir via Social Media und Newsletter dazu auf, die Aktion nahm direkt Fahrt auf. Gemeinsam mit unseren Kunden kamen unglaubliche 6.500 € zusammen, als Familie legten wir nochmals 1.000 € drauf. Danke für diese großartige gemeinsame Aktion!

#GEMEINSAM FÜR DIE UKRAINE

*** SPÄTSOMMER IN MAILBERG ***

SUNSHINE & GOOD TIMES

Sobald die Temperaturen steigen und der Tag überwiegend aus Sonnenstunden besteht, ist unsere Zeit gekommen. Denn wir lieben den Sommer! Jahr für Jahr feiern wir diese Jahreszeit daher gebührend – und freuen uns, Sie auch heuer bei dem einen oder anderen unserer Events begrüßen zu dürfen.

Die Highlights jeden Sommer sind klar unsere Eventreihen „Sundown Sounds“ und „Kulinarik & Chill Out Zone“. Hier einige Impressionen aus dem letzten Jahr … //























Fotos: © WEINGUT HAGN - Stefanie Winter













// Party pur! Bei Wein, Drinks und Kulinarik inmitten der Weinberge ist gute Stimmung garantiert.

*** KULINARISCHE REISE ***



SPIRIT OF ASIA

Manuel Gratzl kochte im Weindomizil

Braucht es normalerweise ein Flugzeug und rund zehn Stunden Zeit, um nach Asien zu gelangen, haben wir uns den entfernten Kontinent nach Mailberg geholt – und zwar in Form von Top-Koch Manuel Gratzl. Gratzls große Leidenschaft ist die asiatische Küche, raffiniert kombiniert er die Aromen Asiens mit hochwertigen Zutaten aus der Heimat. Ein Wochenende lang tischte er Sushi & Co. im Weindomizil auf, die passenden Weine lieferten wir. Asiatisch kochen kann jeder, ist Manuel Gratzl überzeugt. Mit seinem neuen Kochbuch „Spirit of Asia“ gelingt es auch Ihnen. Probieren Sie es aus! //

www.manuelgratzl.at/produkt/spirit-of-asia/





*** GENUSSWELT WEINDOMIZIL ***

WAS SIE IM SOMMER BEI UNS ERWARTET

Urlaub beim Wein





Mit unserem Weindomizil verbinden wir die schönen Dinge des Lebens: Spitzenkulinarik mit feinstem Wein. Die passende Kulisse schafft im Sommer unsere weitläufige Terrasse – denn die wird an warmen Tagen zum wahren Sonnendeck. Lehnen Sie sich zurück, genehmigen Sie sich ein Glaserl Ihres Lieblingsweins und wählen Sie aus unserer sommerlichen Speisekarte.

// GEFÜHRTE VERKOSTUNGEN

Inmitten der Mailberger Weinberge bieten wir Ihnen in unserer Weingalerie professionell geführte Weinverkostungen 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 die Welt des Weins näher. Sie haben Ihren Lieblingswein gefunden? Gerne können diesen direkt im Anschluss zum Ab-Hof-Preis mitnehmen.

// DEGUSTATIONSMENÜ

Lassen Sie sich überraschen! Unsere Küche verwöhnt Sie gerne mit einem Weindegustationsmenü, bei dem wir Ihnen saisonale Köstlichkeiten und die dazu passenden Weine servieren. Klassisch oder vegetarisch – die Entscheidung liegt bei Ihnen!
Ihren Lieblingsplatz in unserem Weindomizil können Sie seit kurzer Zeit auch bequem und einfach online buchen. Kommen Sie doch wieder einmal bei uns vorbei – gleich reservieren! //

www.hagn-weingut.at/online-reservieren/

EVENTS 2022
WEINDOMIZIL HAGN

Sundown Sounds

3. Juli & 21. August 2022, 16–21 Uhr
Sommer, Sonne, Sundown Sounds! An zwei Abenden feiern wir auf unserer Terrasse wieder der untergehenden Sonne entgegen – gute Stimmung, coole Drinks und heiße Tunes inklusive.



Tafeln im Weinviertel

12. August 2022, 18 Uhr
Das Beste aus der Region tischen Spitzenköche und Winzer unter freiem Himmel auf. Als Kulisse der langen, weiß eingedeckten Tafel dienen außergewöhnliche Locations im Weinviertel. Bereits ausgebucht!

Kulinarik & Chill Out Zone

2. September 2022, 18 Uhr
Einen Abend fern von Alltagsstress und Hektik schaffen wir mit unserer Eventreihe Kulinarik & Chill Out Zone. Nach dem regionalen Menü mit Weinbegleitung warten hausgemachte Cocktails auf die Gäste.

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

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!