DER Hagn

IN DIESER AUSGABE

// Ein Leben für den Wein:
65 Jahre Wolfgang Hagn sen.
// Ausgezeichnet: Preise & Prämierungen
// FiLiUS 2025: Unser Jungwein begeistert fliederfarben und fruchtig
// Weinlese 2025: Eine Lese wie damals
// Tafeln im Weinviertel 2025: Zwei Abende voller Genuss und Ausblick

NEUIGKEITEN AUS DEM WEINGUT HAGN MAILBERG



PROST! WOLFGANG HAGN SEN. STIESS MIT GUT 500 GÄSTEN AUF SEINEN 65. EHRENTAG AN.

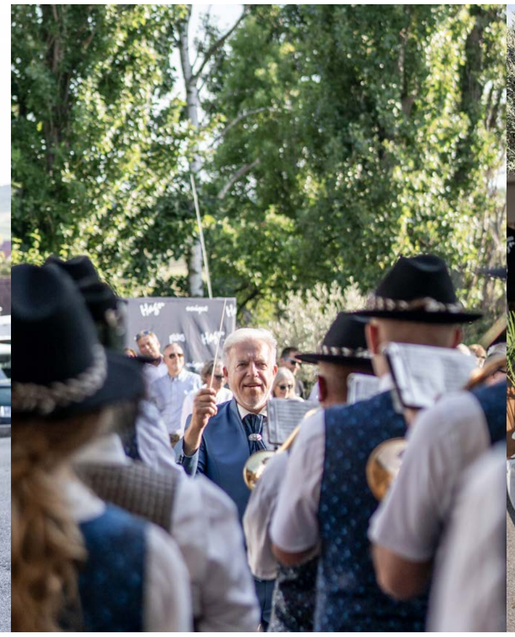
IMPRESSUM: Weingut Hagn, A-2024 Mailberg 154
(+43) 02943/2256 | www.hagn-weingut.at | info@hagn-weingut.at
Druck: LEUKAUF druck. grafik. logistik. e.U., 1210 Wien
Coverfoto: © Philipp Lipiarski / www.lipiarski.com

DER HAGN // 02.2025

*** LEIDENSCHAFT UND LEBENSFREUDE ***

65 JAHRE WOLFGANG HAGN SEN.







Seinen 65. Geburtstag feierte Wolfgang Hagn sen. nicht nur im Kreise der Familie, sondern lud am 18. Juni 2025 zu einem stimmungsvollen Fest nach Mailberg ein. Ab den Nachmittagsstunden wurde das weitläufige Areal des Weinguts zum Austragungsort der Feierlichkeiten – und bot dabei so manches Highlight.

Rund 500 Gäste, darunter langjährige Freunde, Bekannte und Wegbegleiter sowie Geschäftspartner, folgten der Einladung des Jubilars und erlebten ein unvergessliches Fest voller Genuss, Unterhaltung und echter Herzlichkeit.

// KULINARIK & MUSIK, DIE VERBINDET

Das Küchenteam des Weindomizils ließ sich am OFYR-Grill auf die flinken Finger schauen und servierte feinste Grillspezialitäten aus der Fleischerei Hofmann mit saisonalen Beilagen aus der Region. An den mobilen Kochstationen überraschten Top-Gastronomen mit kreativer Küche auf Top-Niveau. Dazu gab es frisches Brot aus der Bäckerei Öfferl, aromatischen Kaffee von Java und natürlich die volle Auswahl an Hagn-Weinen. Vom feierlichen Einzug der Hauerkapelle über coole Beats und stimmungsvolle Saxophonklänge bis hin zu Mark Pircher und dem Tiroler Echo – das musikalische Programm war so vielseitig wie der Jubilar selbst. Rasch nach dem Essen wurde das große Festzelt zum stimmungsvollen Tanzpalast, in dem bis in die frühen Morgenstunden gefeiert wurde.

// EIN ABEND VOLLER WÄRME

Was diesen Abend unvergesslich machte, war mehr als nur das hervorragende Essen und das mitreißende Unterhaltungsprogramm – es war die spürbare Atmosphäre von Zusammenhalt und Verbundenheit. Zwischen langjährigen Weggefährten, Freunden, Geschäftspartnern, dem Team und der Familie zeigte sich die gelebte Herzlichkeit, die Wolfgang Hagn sen. ausmacht. Es wurde gescherzt und gelacht, gemeinsam in Erinnerungen geschwelgt – und gemeinschaftlich in ein neues Kapitel gestartet. //



Fotos: © Philipp Lipiarski und Stefanie Winter





















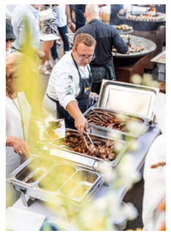














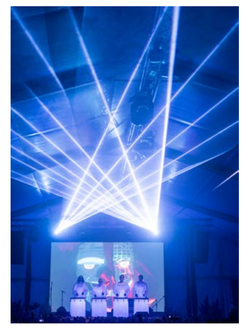














// Aftermovie
Wo Freude, Musik und Menschen zusammenkommen, entstehen Erinnerungen, die bleiben.

*** EIN JAHR VOLLER ERFOLGE ***

DIESJÄHRIGE AUSZEICHNUNGEN IM ÜBERBLICK

Das heurige Jahr war geprägt von zahlreichen Erfolgen und Auszeichnungen. Sämtliche Ehrungen fassen wir hiermit zusammen.







// LONDON TASTING AWARDS

Großer Erfolg in England: Bei den erstmals ausgetragenen London Tasting Awards holten in der Blindverkostung einer internationalen Fachjury gleich zwei unserer Weißweine Gold. Sowohl der Grüne Veltliner Premium als auch der Grüne Veltliner Ried Hundschupfen konnten vollends überzeugen.

// AWC VIENNA: MEHRFACH GOLD FÜR UNSERE WEINE

Bei der diesjährigen AWC Vienna – der größten offiziell anerkannten Weinbewertung der Welt – wurden fünf Weine unseres Weinguts mit der begehrten Goldmedaille ausgezeichnet. Insgesamt nehmen jährlich über 4.000 Weine aus knapp 40 Ländern an der internationalen Bewertung teil. Die Preisträger im Überblick:

- BIO Weinviertel DAC Reserve Green Hunter 2023
- Grüner Veltliner Ried Hochlüssen 2024
- Grüner Veltliner Ried Hundschupfen 2024
- BIO Grüner Veltliner Unique 2021
- BIO Weinviertel DAC Classic 2024

// FALSTAFF WEISSWEINGUIDE 2025

Im diesjährigen Weißweinguide – vom beliebten Wein- und Gourmetmagazin Falstaff im Sommer herausgegeben – wurde unser Betrieb erneut für seine herausragende Weißweinqualität ausgezeichnet. Die prämierten Weine samt Punktezahlen:

- BIO Grüner Veltliner Unique: 94 Punkte
- BIO Weinviertel DAC Reserve Green Hunter: 93 Punkte
- BIO Riesling Unique: 93 Punkte
- Grüner Veltliner Ried Hundschupfen: 92 Punkte
- BIO Chardonnay Unique: 92 Punkte
- Grüner Veltliner Ried Antlasbergen: 91 Punkte //



// BLAUER ZWEIGELT

13% vol., trocken

Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, zart mineralisch unterlegte Nuancen von Brombeeren und Kirschen, ein Hauch von Orangenzesten, saftig, schwarzes Waldbeerkonfit, frisch strukturiert, angenehm im Abgang

Perfect Match: gebratene Ente mit Rotkraut und Erdäpfelknödel, deftige Fleischgerichte, würzige Pasta oder solo

// ERNEUT NÖ LANDESSIEGER MIT BLAUER ZWEIGELT

Bei der diesjährigen niederösterreichischen Landesweinprämierung konnten wir erneut überzeugen und – wie schon im Vorjahr – einen der begehrten Landessiegertitel nach Mailberg holen. Diese Auszeichnung ist von besonderer Bedeutung, denn die Landesweinprämierung ist die größte und renommierteste Weinbewertung Österreichs. Jährlich stellen sich Tausende Weine einer unabhängigen Fachjury, die nach strengen Kriterien verkostet und beurteilt werden. Nur die besten Vertreter einer Sorte werden schließlich zum Landessieger gekürt. Heuer durfte sich unser Blauer Zweigelt in der Kategorie „Zweigelt trocken" über diesen Titel freuen. Damit zählt er offiziell zu den 24 besten Weinen Niederösterreichs – ein eindrucksvoller Beweis für unser Qualitätsstreben und die sorgfältige Arbeit im Weingarten wie im Keller.

*** FiLiUS 2025 ***

DIE WELT DURCH DIE FLIEDERFARBENE BRILLE SEHEN

Er ist längst zu einem Fixstern in unserem Sortiment geworden und wird jedes Jahr mit Spannung erwartet: der FiLiUS, unser Jungwein.



Als erster Wein des neuen Jahrgangs bringt er die Frische und Leichtigkeit der Ernte 2025 direkt ins Glas – und sorgt damit traditionell für die ersten Genussmomente nach der Lese. Gleichzeitig gibt er einen Ausblick auf das, was noch kommt: all die weiteren Weine, die nach der Lese noch einige Zeit reifen und ihr volles geschmackliches Potenzial entfalten.

Besonders spannend ist für viele Weinfans jedes Jahr auch die Enthüllung des neuen Designs. Schon seit vielen Jahren wechseln Verschlusskappe und Etikett des FiLiUS ihre Farbe – und sorgen so für Abwechslung und Wiedererkennungswert. Für einige langjährige Fans und treue Kunden haben die Flaschen mittlerweile sogar Sammlerwert.
Heuer trägt der FiLiUS zartes Fliederlila und lädt dazu ein, die Welt für einen Moment „durch die fliederfarbene Brille" zu sehen: unbeschwert, fröhlich und mit einem Augenzwinkern.

So verbindet der FiLiUS 2025 auf seine ganz eigene Art Tradition und Überraschung – ein Wein, der jedes Jahr vertraut schmeckt und doch immer wieder neu begeistert. //

#HAGNTEAM



WIR STELLEN VOR

// LEO EBNER

Teil des #hagnteams bin ich seit: Juli 2023

Was ich an meinem Job besonders schätze: Unseren Gästen und Kunden als leidenschaftlicher Weinsommelier in der Weingalerie von Herzen eine schöne Zeit zu bereiten – und wenn sie sich schon beim Verabschieden auf ein Wiedersehen freuen.

Neben dem Wein schlägt mein Herz für: Gutes Essen – eh klar! Aber auch für meinen Gemüse- und Kräutergarten, klassische- und Rockmusik sowie für Kunst – die schönen Dinge im Leben.

Meine drei Lieblingsweine aus dem Hause Hagn: Gelber Muskateller, Riesling und Pinot Noir //



// „FiLiUS" GRÜNER VELTLINER

12% vol., trocken

Spritzige Zitrusnoten, frischer grüner Apfel und ein Hauch heller Pfeffer machen ihn zu einem unkomplizierten, aber dennoch raffinierten Begleiter.

Perfect Match: Ob zu leichter Küche, Fisch, hellem Fleisch oder mildem Käse – der FiLiUS harmoniert wunderbar und passt ebenso gut zum festlichen Anlass wie zum spontanen Anstoßen mit Freunden.



*** WEINLESE 2025 ***

EINE LESE WIE DAMALS

Nach Jahren voller Wetterextreme zeigte sich 2025 wieder von der klassischen Seite: kühlere Temperaturen, spätere Blüte und eine Lese, die an frühere Zeiten erinnert. Statt Hitze und Trockenstress prägte heuer Ausgeglichenheit das Jahr – ideale Voraussetzungen für charaktervolle, aromatische Weine.



// Jahrgang 2025 verkosten!
Der neue Jahrgang genießt noch etwas Ruhe und reift in den Fässern. Sobald er abgefüllt ist, wartet er in unserem Online-Shop darauf, entdeckt und verkostet zu werden!

Ein Jahrgang ohne Extreme – so lässt sich 2025 am besten beschreiben. Nach den heißen und aufgrund starker Unwetter oftmals herausfordernden Jahren zuvor zeigte sich die Natur heuer von ihrer ausgeglichenen Seite: kein Hagel, kein Frost, keine langen Trockenphasen. Regelmäßige Niederschläge sorgten dafür, dass die Reben bestens versorgt waren und die Weingärten nie leiden mussten. Die Vegetation verlief harmonisch, die Trauben konnten in Ruhe reifen und langsam sowie gleichmäßig ihr Aroma entwickeln.

// BESTE BEDINGUNGEN

Durch die kühlen Temperaturen im Mai begann die Rebblüte rund zwei Wochen später als im Vorjahr und verlagerte sich hauptsächlich auf die ersten beiden Juniwochen. Die Hitze im Juni und Anfang Juli beschleunigte das Wachstum, während der kühlere Juli mit Niederschlägen für Ruhe im Weingarten sorgte. Im August bewirkten warme Tage und kühle Nächte eine langsame, aromatische Reife.

Aufgrund der späteren Blüte verschob sich auch der Lesezeitpunkt: Der Start fiel heuer auf den 10. September und endete am 18. Oktober – im Gegensatz zum Vorjahr, in dem die Lese bereits am 20. August begann. Insgesamt wurden bei der diesjährigen Lese rund 120 Hektar eingepresst.

Leo Hagn jun. vertraute wie gewohnt auf seine Erfahrung und beweist Jahr für Jahr Fingerspitzengefühl: stets wartet er den idealen Zeitpunkt ab, an dem Zuckergrad, pH-Wert und Vitalität perfekt zusammenspielen.

Das Resultat: Traubenmaterial auf höchstem Niveau. Das bildet die perfekte Grundlage für Weine, die durch Eleganz, Balance und Ausdruck überzeugen. Auf den Jahrgang 2025 kann man sich also durchaus freuen! //



// Jahrzehntelange Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl: Leo Hagn jun. weiß genau, wann die Trauben zu ernten sind.





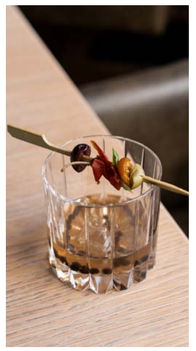


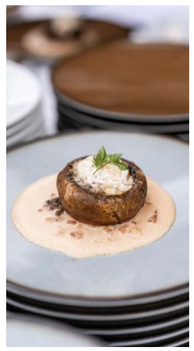


*** GENUSS MIT AUSBLICK ***

DAS WAR TAFELN IM WEINVIERTEL 2025









Die kulinarische Veranstaltungsreihe „Tafeln im Weinviertel“ wurde 2011 von Weinviertel Tourismus ins Leben gerufen und hat sich seitdem zu einem festen Bestandteil der Sommermonate im Weinviertel entwickelt.

Wir sind seit Anbeginn Partner und richten das Event jeden Sommer bei uns am Weingut aus. Wetterbedingt fanden die zwei Abende heuer im Inneren des Weindomizils anstatt inmitten der Reben statt, dem unvergleichlichen Ambiente dies jedoch keinen Abbruch. Mit Blick auf Mailberg Valley genossen die Teilnehmenden ein exklusives 5-Gang-Menü samt Weinbegleitung. //









// Mit Feuereifer dabei: Unser eingespieltes Küchenteam sorgte auch heuer wieder für großartige Geschmacksmomente.

Fotos: Stefanie Winter



// Generationenübergreifendes Miteinander seit Anbeginn: v.l.n.r.: Roswitha Trauner (Cousine von Wolfgang Hagn sen.), Theresia Hagn (Großmutter), Leo Hagn und Rosa Hagn (Eltern von Leo und Wolfgang sen.), mittig Alfred Hagn (Cousin), am Fahrrad der junge Wolfgang Hagn sen.

*** HAGN INSIGHTS ***

WUSSTEST DU SCHON ... ?

Manchmal steckt mehr hinter den Kulissen, als man auf den ersten Blick vermutet. Wir haben ein paar spannende Fakten über unser Weingut gesammelt, die der eine oder andere über uns bestimmt noch nicht wusste.



// So mancher Schatz aus längst vergangenen Zeiten lässt sich auch heute noch im Weinkeller entdecken.

51 Personen beschäftigen wir in unserem Betrieb – und zwar in Bereichen, die unterschiedlicher nicht sein könnten: Kellerei und Weingarten, Büro, Logistik, Vertrieb und Marketing sowie Restaurant und Hotel. Was alle eint, ist die Leidenschaft für feinste Weine, Teamgeist und die Motivation, tagtäglich etwas zu bewegen.

1947 Stundenlang könnte man sich in unserem Keller aufhalten – gibt es in den kühlen Gemäuern doch zahlreiche Schätze zu entdecken. Der älteste Jahrgang im geheimen Vorratskeller ist ein Grüner Veltliner aus 1947. Wie der wohl schmeckt?

50.000 Liter fasst unser größter Stahltank. In einem solchen wartet der FiLiUS auf seine Abfüllung. Unser größtes Holzweinfass fasst 12.000 Liter – das sind bei 0,75 Liter pro Flasche 16.000 Flaschen. In einem solchen reift unter anderem der Blaue Zweigelt und bildet dabei seine vielschichtigen Aromen aus.

6 Sorten Rotwein bauen wir an. Obwohl man das Weinviertel meist mit fruchtigem Weißwein verbindet, kann Mailberg mehr: Durch das besondere Mikroklima und die Kessellage des Mailberg Valleys gedeihen hier auch rote Trauben hervorragend und werden zu aromatischen und mehrfach prämierten Rotweinen. //



1660 Erste urkundliche Erwähnung – und alles nahm seinen Anfang

1960er Aus dem Mischbetrieb Weinbau und Landwirtschaft wurde ausschließlich Weinbau

1970er Wolfgang Hagn sen. und Leo Hagn sen. begannen mit dem Ausbau des Sortiments und legten das Fundament der Marke Hagn

2006 Übernahme des Betriebes von Leo Hagn jun. und Wolfgang Hagn jun.

2008 Welschriesling 2007 zum Salon-Wein gekürt: die erste Auszeichnung unter neuer Führung – und der Startschuss für viele weitere …

2009 Eröffnung Weindomizil

2018 Eröffnung Weingalerie

*** 300 JAHRE HAGN ***

WIE ALLES BEGANN ...

300 Jahre Weinbau titeln wir gerne – doch wie hat eigentlich alles begonnen? Bis ins Jahr 1660 lässt sich der Familienstammbaum der Hagns in Mailberg zurückverfolgen. Wo heute die weitläufige Weinerlebniswelt zu finden ist, war einst ein Mischbetrieb aus Landwirtschaft und Weinbau. Rosa und Leopold Hagn sattelten in den 1960er-Jahren auf reinen Weinbau um. Wieso? Weil sie gut darin waren – und eine Chance sahen. Ihre Söhne, Leopold und Wolfgang, übernahmen den elterlichen Betrieb – und legten damit das Fundament für die Marke, wie man sie heute kennt. Während Leopold vorrangig in den Weingärten und Kellern mit der Herstellung der Weine zugange war, widmete sich Wolfgang mit viel Innovationsgeist der Vermarktung dieser.

2006 übernahmen Wolfgang jun. und Leo jun. Hagn das Weingut. Das Ziel der beiden: (noch) mehr aus der Marke Hagn herauszuholen – und Wein zu einem Erlebnis für alle Sinne zu machen. Nach und nach bauten sie das Sortiment aus – und das Betriebsareal um. 2009 eröffnete das Restaurant Weindomizil, 2018 die Weingalerie – zwei Orte, die die edlen Tropfen zum ganzheitlichen Erlebnis machen. //