

Weinviertler „Family Business“

Das Mailberger Weingut Hagn ist ein wahrlicher „Großfamilien“-Betrieb mit langjähriger Tradition. Aktuell haben die beiden jungen Cousins Leo und Wolfgang das Steuer in der Hand.

Mailberg, Winter 2016/2017

Seit mehr als 300 Jahren werden von der Familie Hagn Weine in Mailberg gekeltert, seit 2006 sind die Cousins Leo Hagn jun. und Wolfgang Hagn jun. für den Familienbetrieb verantwortlich. Sie bewirtschaften rund 50 Hektar Weingärten. Die Böden des „Mailberg Valley“ sind besonders kalkhaltig und mit lehmigen Sanden und Löss bedeckt. In Kombination mit dem windgeschützten und sonnigen Kleinklima ermöglichen sie eine große Sortenvielfalt und verleihen den Weinen die für die Region typische frische und würzige Charakteristik.

Das Team. Leo Hagn jun. übernahm 2006 als Quereinsteiger die Rolle des Kellermeisters von seinem Schwiegervater. Bei seiner Arbeit im Weingarten legt er großen Wert auf den bewussten Umgang mit dem Boden und setzt besonders auf entsprechendes Begrünungsmanagement – guter Wein kann nur in einem gesunden Weingarten entstehen. Wolfgang Hagn jun. zeichnet für Marketing und Verkauf verantwortlich und präsentiert die Hagn-Weine auf Fachmessen und Verkostungen im In- und Ausland. Die beiden Cousins bauen auf dem Schaffen ihrer Familie auf und entwickeln das Weingut umsichtig und zukunftsorientiert mit ihrer eigenen Handschrift weiter. Wolfgangs Frau Carina kümmert sich um das zum Betrieb gehörende „Weindomizil“ mit Restaurant, der „Kost.Bar“ und sechs stilvollen Gästezimmern.

Die Lage. Der Weinort Mailberg liegt im nordwestlichen Weinviertel am Fuße des Buchberges und ist von schützenden Berghängen umgeben. Die Weingärten an den Hängen des Kesseltals sind vor rauen Nordwinden geschützt, die Rebstöcke profitieren von der ganztägigen Sonneneinstrahlung. Die wichtigste Lage des Weinguts Hagn heißt Hundschupfen, die berühmteste Lage Mailbergs. Auf dem sandigen Südhang wurzeln die Rebstöcke besonders tief, wodurch die Trauben in Kombination mit den langen Sonnenstunden langsam ausreifen und ihre spezielle Charakteristik entwickeln können.

Das Sortiment. Der österreichischen Paraderebsorte Grüner Veltliner gilt die größte Aufmerksamkeit im Familienbetrieb. Er reift in den besten Lagen Mailbergs und ist als Weinviertel DAC und Weinviertel DAC Reserve – diese ist mit dem Jahrgang 2015 erstmals BIO zertifiziert – sowie weiteren vier Ausbaustufen erhältlich. Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gelber Muskateller und Welschriesling runden das Weißweingangebot ab. Die sortenrein ausgebauten Rotweine und die Cuvées erfreuen sich zusehends internationaler Beliebtheit, insbesondere der Blaue Zweigelt, der in den vergangenen Jahren zahlreiche Auszeichnungen erhielt. Aus ihm wird auch ein feintrüchtiger Rosé gewonnen. Die Familie Hagn baut außerdem Blauburger, Blauen Burgunder, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Merlot an und aus.

Sekte, Traubensaft und Brände sowie edle Weinschokolade und in manchen Jahren auch Eiswein ergänzen das Sortiment des Weinviertler Traditionsweinguts.

FILiUS. Der Jungwein der Hagns ist ein leichter, duftiger Grüner Veltliner aus verschiedenen Lagen des Weinguts. Als Garant für hohen Trinkspaß wird sein verspieltes Etikett mit jedem Jahrgang vom bekannten Popart-Künstler Franz Basdera neu gestaltet.

unique. Mit der Premium-Linie „unique“ beschreiten die Cousins Wolfgang und Leo neue Wege: Drei nach biologischen Kriterien und vegan produzierte Weißweine sind seit dem Frühjahr 2015 Teil des Sortiments. Das rigoros selektionierte Traubenmaterial stammt von alten, tief wurzelnden Rebstöcken. Zur gehaltvollen unique-Linie, die nur in herausragenden Jahren wie 2013 oder 2015 gekeltert wird, gehören ein Grüner Veltliner, ein Riesling und ein Chardonnay, die mit dem Jahrgang 2015 BIO-zertifiziert sind.

Biologische Arbeitsweise. Die Familie Hagn fühlt sich den nachfolgenden Generationen verpflichtet und die Idee der biologischen Arbeitsweise ist ihr ein besonderes Anliegen. Aus diesem Grund haben Leo und Wolfgang Hagn den Betrieb für die Verarbeitung von Bio-Trauben BIO-zertifizieren lassen, was mit dem Jahrgang 2015 in Kraft getreten ist. Weitere wichtige Maßnahmen: Dank Stromeinspeisung aus der hauseigenen Photovoltaik-Anlage wird der Energieaufwand für die gesamte Weinproduktion erheblich reduziert und die Biomasse-Heizung versorgt den Betrieb mit Wärme und Warmwasser; die Abgase werden ebenfalls in den Stromkreislauf rückgeführt. Seit kurzem können die Gäste des Weindomizils ihr Elektroauto an der neuen Stromtankstelle auf dem Parkplatz aufladen, während sie sich im Restaurant kulinarisch verwöhnen lassen.

Weingut. Das Weinviertel ist als größtes Weinbaugebiet des Landes bekannt, das Weingut Hagn in Mailberg gehört dabei seit vielen Jahren zur Top-Liga. Die Cousins Leo Hagn jun. und Wolfgang Hagn jun. erhalten Jahr für Jahr Auszeichnungen für den Traditionsbetrieb, wie zum Beispiel jene als „bester Betrieb des Landes“ der niederösterreichischen Landeswein-Prämierung, sowie regelmäßige Höchstbewertungen für ihre Weine.

Daten und Fakten zum Weingut Hagn
50 Hektar Weingärten

Wichtigste Lage: Hundschupfen

Sortenspiegel: 30 % Grüner Veltliner, 10 % Riesling, 8 % Chardonnay, 5 % Welschriesling, 5 % Sauvignon Blanc,
5 % Gelber Muskateller, 11 % Blauer Zweigelt, 5 % Blauburger, 13 % Pinot Noir,
4 % Cabernet Sauvignon, 4 % Merlot

WEINGUT LEO & WOLFGANG HAGN

2024 Mailberg 154

Tel.: +43 2943 22 56, Fax: +43 2943 22 56-72

E-Mail: info@hagn-weingut.at, www.hagn-weingut.at

Rückfragehinweis:

Katharina Haase, Weingut Hagn

E-Mail: k.haase@hagn-weingut.at, Tel. +43 (699) 100 50 102, skype katha-haase