

WEINGUT HAGN
Chardonnay
Classic Niederösterreich



Jahrgang: 2021
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Weingut Hagn**
Traubensorten: Chardonnay
Alkoholgehalt: 13.50% Vol.
Auschenktemperatur: 8-10°

Restzuckergehalt: 4.6 g/l
Säuregehalt: 4.8 g/l

Rein im Stahltank ausgebauter, frisch-fruchtiger Chardonnay. Einladendes Nasenbild mit Aromen von Nektarinen, Apfel und etwas Ananas, dazu fein würzige Noten von Zitronenzesten und einem Touch Blütenhonig. Am Gaumen saftig, elegant mit trinkanimierender Frische und feiner Fruchtsüße.

Empfehlung

Mit seiner frisch-fruchtig leichten Art ist er der ideale Aperio Wein. Auch zu kleine Häppchen, Vorspeisen und leichten Fischgerichten.

Produzent

Die kleine Marktgemeinde Mailberg ist einer der bekanntesten Weinbauorte des nordwestlichen Weinviertels und liegt mitten in einem windgeschützten Kesseltal, dem Pulkautal. An den sonnenverwöhnten Hängen fühlen sich die Rebstöcke besonders wohl. Das erkannte auch der Souveräne Malteser Ritterorden schon früh und betrieb hier bereits im Jahr 1140 Weinbau. Nicht ganz so lange, aber doch schon mehr als 300 Jahre Erfahrung hat die Familie Hagn im Weinbau. Seit 2006 bringen die beiden Juniorchefs Leo Hagn jun. und Wolfgang Hagn jun. nun nochmals frischen Wind mit ein. Nachhaltigkeit und Zukunftsorientierung sind ihnen dabei ein besonderes Anliegen. Wärme wird mittels Biomasse-Heizung erzeugt und der Großteil des Stroms kommt von der Hauseigenen Fotovoltaik Anlage, so dass für Gäste des Weindomizils, dem Restaurant der Hagns mit Gästezimmern und fantastischem Fernblick, auch eine eigene E-Tankstelle zur Verfügung steht. Außerdem verfügt der Betrieb ab dem Jahrgang 2015 über eine Bio-zertifizierung, die die Verarbeitung von Bio-Trauben ermöglicht. Rund 50 Hektar Rebfläche bewirtschaftet die Familie Hagn. Ihre Weine sind klassisch und überzeugen und gehören

zweifelsohne zu den besten des Weinviertels. Wir schätzen uns glücklich, Ihnen diesen Geheimtipp vorstellen zu dürfen.