

**WEINGUT HAGN**  
**Grüner Veltliner**  
**Hundschupfen Niederösterreich**



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Weingut Hagn</b>
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Ausgeprägtes Fruchtspektrum nach reifen Birnen, Quitten und Orangen, untermalt mit einer Prise Pfeffer; kraftvoll und elegant, komplexer, tief strukturierter Körper, am Gaumen dicht mit schönen Würznoten. Ein feines Säure Spiel vollendet die Harmonie dieses edlen Lagen-Veltliners.

### **Empfehlung**

---

Mit seiner frisch-fruchtig leichten Art ist er der ideale Apéro Wein. Auch zu kalten Vorspeisen, Eierspeisen 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.

