

**WEINGUT HAGN**  
**Komptur**  
**Cuvée Niederösterreich**



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Weingut Hagn</b>
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Merlot
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 90

Ausgebaut zu 60% im grossen Holzfass und 40% in Barriques. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Kirschkompott und ein Hauch von Nougat. Dazu feine Kräuterwürze und dezente Röstnoten. Am Gaumen kraftvoll, mit feinen, gut eingebundenen Tanninen und guter Länge.

#### **Empfehlung**

---

Passt wunderbar zu Pasta mit Ragout, saftigem Gulasch oder Backhenderl mit Preiselbeeren, aber auch zu Würsten oder Spareribs vom Grill.

#### **Produzent**

---

Die kleine Marktgemeinde Mailberg ist einer der bekanntesten Weinbauorte des Weinviertels und liegt im Pulkautal. An den sonnenverwöhnten Hängen fühlen sich die Rebstöcke besonders wohl, was auch der Souveräne Malteser Ritterorden schon früh erkannte, und hier bereits im Jahr 1140 Weinbau betrieb. Nicht ganz so lange, aber doch schon mehr als 300 Jahre Erfahrung hat die Familie Hagn im Weinbau. Seit 2006 bringen nun die beiden Juniorchefs Leo Hagn jun. und Wolfgang Hagn jun. 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 einer Fotovoltaik Anlage. 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 klassischen Weine überzeugen und gehören zweifelsohne zu den besten des Weinviertels.