WEINGUT HAGN
Chardonnay
Classic Niederösterreich



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Weingut Hagn**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°

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 trink animierender Frische und feiner Fruchtsüsse.

Empfehlung

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

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.