

Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias
Weinstraße 45
3562 Mollands
02733/8283
wein@hagermatthias.at
<http://www.hagermatthias.at>



Weißwein



Riesling Terrassen 2017

0,75 l

11,00 €

Gewachsen auf kargem Urgesteinboden zeigt sich dieser Riesling schön mineralisch und gleichzeitig erfrischend leicht. Passt gut zu leichten Fischgerichten.



Gemischter Satz 2017

0,75 l

9,00 €

Regionstypische Sorten finden sich in diesem Gemischten Satz. Gewachsen auf einer der nördlichsten Lage im Kamptal, dem Hiesberg, wird der Gemischte Satz immer ein sehr milder, fruchtiger Wein. Passt sehr gut zu würzigen, asiatischen Speisen.



Grüner Veltliner Mollands 2017

0,75 l

9,00 €

Der Grüner Veltliner Mollands ist ein Ortswein, wächst auf verschiedenen Rieden mit lehmigen Boden auf steinigem, Löss haltigen Untergrund auf ca. 340m Seehöhe. Die kühlen Nächte während den heißen Sommertagen verhelfen dem Veltliner zu seiner fruchtigen Note. Unser Grüner Veltliner Mollands 17 zeigt ein helles, klares strohgelb im Glas. Er duftet sehr vielfältig von exotischen Früchten wie Mango bis hin zu würzigen Tabaknoten. Er hat einen mittelkräftigen Körper, ist erfrischend spritzig bei einem adstringierenden Abgang. Er passt hervorragend zur deftigen Jause oder zur typisch österreichischer Hausmannskost (z.B. Schweinebraten, Schnitzel, Fleischknödel



Zweigelt Blanc de Noir 2017

0,75 l

8,50 €

Der Zweigelt gleichgepresst, im internationalen Sprachgebrauch auch Blanc de Noir genannt, ist ein leichter, fruchtiger und würziger Wein. Er eignet sich gut als Aperitif, Terrassenwein an heißen Frühlings- und Sommertagen und als Speisenbegleiter zu leichten Vorspeisen.



Grüner Veltliner Urgestein Natural 2016

0,75 l

14,00 €

Die Kamptaler Böden, ein kostbarer Bestand an Reben und Matthias Hagers Aufgeschlossenheit beim Vinifizieren prägen diesen Wein aus der BRAUNEN LINIE. Dieser Wein spiegelt den Boden einer unserer steinigsten Lagen wider. Gneis und Glimmerschiefer sind verantwortlich für den besonders mineralischen Geschmack. Teilweise Maischevergärung und minimaler SO2 Zusatz tun ihr übriges dazu.

**Grüner Veltliner Vielfalt 2016****0,75 l****14,00 €****Riesling Alte Reben 2016****0,75 l****16,00 €****Grüner Veltliner Seeberg 2016****0,75 l****18,00 €**

Der Seeberg Veltliner 16 besteht zu 100 % aus Grüner Veltliner Trauben. Nach der Ernte erfolgte eine kurze Maischestandzeit bevor es in die Presse ging. Nach der Spontangärung wurde der Wein in ein großes Eichenfass gefüllt, wo er 1 Jahr Zeit hatte zu reifen und sich zu entfalten bevor er im September 2017 in Flaschen abgefüllt wurde. Ein Nachreifen von 1-2 Jahre wird empfohlen bzw. ein Dekantieren vor dem Öffnen tut im sicher gut, da er seine volle Pracht erst mit ein wenig Luft entfaltet. Der Seeberg Veltliner 16 ist ein toller Speisenbegleiter zu würzigem, leicht scharfem Essen.

**Riesling PUR 2015****0,75 l****22,50 €**

Der Riesling PUR ist ein sogenannter „Orange Wine“. Er wurde wie Rotwein mit der Schale fermentiert und während der ganzen Vinifizierung wurde kein Schwefel zugesetzt. Das ist der Grund für seine bernsteinartige Farbe und auch für den Namen „Orange Wine“. Wichtige Voraussetzungen für einen derartigen Wein sind gesunde Trauben und ein steiniger Boden. Nach der Fermentierung wurde der Wein in Eichenfässer für den weiteren, langsamen Reifungsprozess gefüllt. Der Riesling PUR 2015 zeichnet sich durch intensive Aromen von Kräutern und reifen Früchten bei angenehm abrundenden Tanninen aus. Die mineralische und würzige Note und sein langer und leicht bitterer Abgang machen den Wein zu einem hervorragenden Speisenbegleiter. Probieren Sie den Riesling zu Austern! Darüberhinaus hat der Riesling PUR hohes Lagerpotential.

**Riesling Alte Reben 2015****0,75 l****16,00 €**

Der Riesling Alte Reben 15 wurde zum Teil auf der Maische vergoren (10%) und zum Teil im Holzfass gelagert. Die Spontangärung hat wie auch schon die letzten Jahre bei rund 14g/l Restzucker gestoppt, weshalb der Riesling Alte Rebe halbtrocken ist. Auf Grund der komplexen Struktur des Weines ist die Restsüße eine tolle Ergänzung zur Frucht, Mineralik und der Vollmundigkeit des Weines. Der Riesling Alte Reben lässt sich wunderbar alleine trinken, als flüssiges Dessert oder aber zu fruchtigen Desserts passt er ebenfalls sehr gut.

**Grüner Veltliner Alte Reben 2015****0,75 l****15,00 €**

Der Grüne Veltliner Alte Reben 15 zeigt ein schönes klares strohgelb im Glas. In der Nase finden sich Tabak und reife Birnen. Am Gaumen ist er sehr würzig und cremig bei einem kräftigen Körper. Er ist kein aufdringlicher Wein, sondern besticht durch seinen cremig-würzigen und vollmundigen Geschmack sowie seinen langen Abgang. Der Grüne Veltliner Alte Reben 15 eignet sich hervorragend als Speisenbegleiter zu Schweinefleisch und Lamm oder Käsespätzle



Grüner Veltliner Seeberg 2015

0,75 l

19,00 €

Der Seeberg Veltliner 15 hat eine leuchtend strohgelbe Farbe, ist schön würzig, mineralisch und cremig. Er öffnet sich erst langsam, deshalb ist ein Dekantieren empfehlenswert. Auch die Trinktemperatur kann ruhig etwas höher sein. Im Abgang ist er leicht adstringierend vom Tannin, aber nicht unangenehm. Er eignet sich dadurch sehr gut als Speisenbegleiter zu würzigen Schweinefleisch und Käse.



Riesling Seeberg 2015

0,75 l

18,00 €

Der Riesling Seeberg 15 zeigt ein schönes leuchtendes Strohgelb. Er duftet intensiv nach reifen Weingartenpfirsich und Marillen. Auch am Gaumen setzt sich die intensive Fruchtigkeit fort neben einem sehr mineralischen und würzigen Geschmack. Der Wein ist sehr komplex, schön vollmundig, fruchtig und mineralisch. Er hat einen schönen langen Abgang und passt hervorragend zu kräftigen Fischgerichten (z.B. Karpfen).



Riesling PUR 2014

0,75 l

22,50 €

Der Riesling PUR ist ein sogenannter „Orange Wine“. Er wurde wie Rotwein mit der Schale fermentiert und während der ganzen Vinifizierung wurde kein Schwefel zugesetzt. Das ist der Grund für seine Farbe und auch für den Namen „Orange Wine“. Wichtige Voraussetzungen für einen derartigen Wein sind gesunde Trauben und ein steiniger Boden. Nach der Fermentierung wurde der Wein in Eichenfässer für den weiteren, langsamen Reifungsprozess gefüllt. Der Riesling PUR 2014 zeichnet sich durch intensive Aromen von Kräutern und darunter spürbare Tannine aus. Die mineralische und würzige Note und sein langer und leicht bitterer Abgang machen den Wein zu einem hervorragenden Speisenbegleiter. Probieren Sie den Riesling zu Austern! Darüberhinaus hat der Riesling PUR hohes Lagerpotential.



Riesling Alte Reben fruchtsüß 2014

0,75 l

16,00 €

Der Riesling Alte Reben 14 wurde spät gelesen. Auf Grund der hohen Reife und des hohen Zuckergehalts hat die Hefe bei 28,6g/l Zuckerrest aufgegeben und den Wein halbsüß belassen. Auf Grund der typischen Säure für Riesling und der herrlich präsenten Mineralik vom Urgesteinsboden, ist die Restsüße schön eingebunden und wirkt bei weitem nicht süß. Der Riesling Alte Reben Fruchtsüß zeigt ein intensives schönes strohgelb im Glas. Er duftet nach reifen Marillen, die sich am Gaumen mit der typischen Rieslingsäure und der Kamptaler Mineralik wunderbar harmonisch vereinen. Dieser Wein kann es durchaus mit seiner Konkurrenz aus der Mosel aufnehmen :-)



Gemischter Satz fruchtsüß - 1,5 Liter Magnum 2012

1,5 l

25,50 €

Der Gemischte Satz ist keine Cuvée: hier wachsen die verschiedenen Rebsorten gemeinsam in einem Weingarten und werden auch gemeinsam verarbeitet. Früher, zu Zeiten, wo der sortenreine Ausbau noch keine Selbstverständlichkeit war, zählte dies zum Standard im Weinbau. In unserem Gemischten Satz finden sich typische Sorten aus der Region: Frühroter Veltliner, Rivaner, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, u.a. von 40 Jahre alten Rebstöcken. Diese sind aus einem sehr nördlich gelegenen Weingarten – Lehm Boden / Glimmerschiefer. Der Gemischte Satz Fruchtsüß ist wie sein Name schon andeutet sehr fruchtig, lieblich, mineralisch und schön vollmundig mit langem Abgang. Er lässt sich leicht trinken und besticht durch sein harmonisches Zusammenspiel von Frucht, Mineralik und Süße. Der Gemischte Satz Fruchtsüß lässt sich gut solo trinken und passt gut zu scharfen Gerichten mit viel Gemüse.



Grüner Veltliner Seeberg 2012

0,75 l

21,00 €

Der Seeberg Veltliner 12 hat eine schöne strohgelbe Farbe, duftet nach reifen Früchten und ist mittelkräftig im Körper. Die Trauben waren sehr reif (22°KMW), was dazu geführt hat, dass die Hefe nicht ganz fertig gegoren hat. Mit 27g Restzucker ist der GV Seeberg 12 wieder süß, durch seine mineralisch-würzigen Note vom Urgesteinsboden allerdings gut eingebunden, so dass sich die Süße nicht in den Vordergrund stellt. Außerdem hat er dadurch ein hohes Lagerpotential. Genusstipp: Passt gut zu würzigen Fleischgerichten.



Grüner Veltliner Vogelwald 2011

0,75 l

18,00 €

Dieser Grüne Veltliner wächst auf einem lehmigen Boden mit wenig Tonanteil. Der Weingarten ist von einem Wald umschlossen, deshalb ist dort immer wunderbares Vogelgezwitscher zu hören. Daher auch der Name "Vogelwald". Der Wein wurde im großen Holzfass ausgebaut und erst nach knapp einem Jahr Fassreife in die Flasche gefüllt. Das Ergebnis ist ein vollmundiger, leicht lieblicher Grüner Veltliner mit langem Nachhall. Der Grüne Veltliner Vogelwald passt hervorragend zu gereiftem Käse.



Riesling Alte Reben fruchtsüß 2011

0,75 l

18,50 €

Der Riesling Alte Reben 11 wurde spät gelesen. Auf Grund der hohen Reife und des hohen Zuckergehalts ist es passiert, dass ein Fass nicht durchgegoren ist. Es hat uns aber mit der Restsüße so gut geschmeckt, dass wir beschlossen haben, dieses Fass separat abzufüllen und es ganz einfach Riesling Alte Reben Fruchtsüß zu nennen. So ist das mit oft großen Sachen, sie entstehen oftmals durch Zufall :-). Der Riesling Alte Reben Fruchtsüß zeigt ein intensives schönes strohgelb im Glas. Er duftet nach reifen Marillen, die sich am Gaumen mit der typischen Rieslingsäure und der Kamptaler Mineralik wunderbar harmonisch vereinen. Dieser Wein kann es durchaus mit seiner Konkurrenz aus der Mosel aufnehmen.



Riesling Seeberg 2011

0,75 l

21,00 €

Der Riesling Seeberg hat eine schöne goldgelbe Farbe. Er duftet intensiv nach reifen Marillen, die sich auch am Gaumen wiederfinden. Der Wein ist trocken mit einem kräftigen Körper, sehr vollmundig, fruchtig und mineralisch. Der Riesling Seeberg 11 ist ein reifer, harmonischer Wein mit sehr langem Abgang und hohem Lagerpotential.

Rotwein



Zweigelt Blauburger 2017

0,75 l

8,50 €

Der Zweigelt-Blauburger 17 ist ein leichter, angenehmer Rotwein mit schöner Kirschfrucht und samtigen Abgang. Auf Grund seiner unkomplizierten Art lässt er sich gut solo trinken und passt hervorragend zu Pasta-Gerichten und leichter Küche mit Paradeisern.



Hager Rot 2015

0,75 l

16,00 €

Der Hager Rot ist eine Cuvée aus Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir. Durch das harmonische Zusammenspiel dieser Rotweinsorten, die spezielle Pflege des Weingartens und durch die richtige Begleitung des Weines im Keller, entstand diese qualitativ-hochwertige Cuvée. Speziell der Pinot Noir verlangt hochwertigste Lagen (karge, flinshaltige Gneisverwitterungsböden mit südlicher Hangausrichtung). Nach gründlicher Selektion per Hand und Spontangärung durfte der Hager Rot für 18 Monate in kleinen gebrauchten Eichenfässern reifen und wurde dann in die Flasche gefüllt. Er ist ein dichter, fruchtiger Rotwein mit weichen Tanninen und langem Abgang. Er passt gut zu Wildgerichten, Käse und

ist auch solo ein Genuss.



Blaburger PUR 2015

0,75 l

18,50 €

Der Blaburger PUR 2015 wurde - wie sein Name schon andeutet - ohne Zusatz von Schwefel vinifiziert und unfiltriert abgefüllt. Das Ergebnis ist ein fruchtiger, dichter Rotwein mit sanften, feinen Tanninen und langem Abgang.



Hager Rot 2013

0,75 l

16,50 €

Der Hager Rot ist eine Cuvée aus Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir. Durch das harmonische Zusammenspiel dieser Rotweinsorten, die spezielle Pflege des Weingartens und durch die richtige Begleitung des Weines im Keller, entstand diese qualitativ-hochwertige Cuvée. Speziell der Pinot Noir verlangt hochwertigste Lagen (karge, flinshaltige Gneisverwitterungsböden mit südlicher Hangausrichtung). Nach gründlicher Selektion per Hand und Spontangärung durfte der Hager Rot für 18 Monate in kleinen gebrauchten Eichenfässern reifen und wurde dann in die Flasche gefüllt. Er ist ein dichter, fruchtiger Rotwein mit weichen Tanninen und langem Abgang. Er passt gut zu Wildgerichten, Käse und ist auch solo ein Genuss.



Zweigelt Reserve 2011

0,75 l

24,00 €

Der Zweigelt Reserv 11 hat eine schöne dunkle Farbe, ist fruchtig in der Nase und am Gaumen bei einer schönen Dichte und sanften Tanninen. Im Unterschied zu seinem Zwillingsbruder "Zweigelt PUR 11" wurde diesem Wein ein wenig Schwefel zugesetzt. In den nächsten Jahren kann man dann beobachten, wie sich der Wein mit und ohne Schwefelzugabe entwickelt. Unser Zweigelt Reserv 11 passt hervorragend zu dunklem Fleisch, Wildgerichten und Rindfleisch.

Schaumwein



Brut Zweigelt Rosé 2015

0,75 l

17,50 €

Die Zweigelttrauben stammen von unseren steinigen Lagen und sorgen für eine schöne Frucht und Pikanz. Nach der klassischen Flaschengärung mit 9 Monaten Hefelagerung ist dieser Sekt ein purer Genuss und passt auch zu gutem Essen.



Sekt Traube PUR - Zweigelt blanc de noir (ohne SO2)

0,75 l

26,50 €

Der Sekt PUR wurde - wie sein Name schon andeutet - ohne Zusatz von Schwefel hergestellt. Ausschließlich Zweigelttrauben von unseren steinigsten Lagen wurden für die Produktion dieses Sektes verwendet. Diese spürbare Mineralik ist ein wichtiger Bestandteil für die schwefelfreie Verarbeitung.

Rosewein



Zweigelt Rosé 2017

0,75 l

8,50 €

Der Wein überzeugt durch Frische, Weichheit und Leichtigkeit, daher eignet er sich gut als Aperitif bzw. Essensbegleiter für leichte Hauptspeisen. In der Nase Erdbeer - Rhabarber, harmonisch am Gaumen, pikant würziger Abgang.



Zweigelt Rosé Vielfalt 2015

0,75 l

14,00 €

Der Zweigelt Rosé Vielfalt 15 ist ein gereifter, vollmundiger Rosé mit langem Abgang. In der Nase finden sich neben fruchtigen auch würzige Aromen, die sich am Gaumen fortsetzen. Der Zweigelt Rosé Vielfalt passt hervorragend zu Pasteten und Käse und wird bevorzugt im großen Glas getrunken.

Süßwein



Zweigelt Trockenbeerenauslese 2015

0,375 l

28,00 €

Die Kamptaler Böden, ein kostbarer Bestand an alten Reben und Matthias Hager's Geduld beim Vinifizieren prägen diesen charaktervollen Wein aus der ERDVERBUNDENEN LINIE. Schöne, reife, zu Rosinen eingetrocknete Zweigelttrauben wurden für unsere Trockenbeerenauslese 2015 geerntet. 9 Monate Lagerung in Eichenfässern war die Folge und brachte diesen fruchtig-würzigen Süßwein hervor.



Riesling Auslese 2014

0,375 l

16,00 €

Die Riesling Auslese 2014 ist ein schöner, süßer und gehaltvoller Dessertwein mit hohem Lagerpotential.

Sonstige



Pet Nat (Zweigelt Blanc de Noir) 2017

0,75 l

14,50 €

Für den Pet Nat wurden Trauben von der in Österreich sehr typischen Rotweinsorte Zweigelt geerntet. Die Rebstöcke wachsen auf einem lehmigen Tonboden und sind ca. 15 Jahre alt. Nach der Ernte wurden die Trauben sofort gepresst, weshalb der Pet Nat Zweigelt Blanc de Noir als weißer Perlwein gilt und nur ein rosaner Schimmer - der heuer etwas intensiver ist als im Vorjahr, da die Trauben schon reifer waren - an die roten Trauben erinnert. Während der spontanen Vergärung wurde der noch gärende Most in Sektflaschen gefüllt, wo die Gärung ohne jegliche Zusätze weitergeführt wurde. Die Sektflasche ist deshalb wichtig, damit die Flasche dem bei der Vergärung entstehenden Druck standhält. Der richtige Zeitpunkt ist wichtig, damit noch genügend Restzucker im Most vorhanden und die Weiterführung der Gärung gewährleistet ist. Dies ist eine sehr natürliche Art, Perlwein herzustellen - ohne jegliche Zusätze wie Zucker, Hefe oder Schwefel. Der Pet Nat Zweigelt Blanc de Noir ist ein fruchtiger, unkomplizierter Perlwein mit einer sehr feinen Kohlensäure. Er ist ein idealer Aperitif, eignet sich aber durch seinen dichten vollmundigen Geschmack durchaus als Speisenbegleiter.



Verjus "grüner Saft"

0,2 l

3,00 €

Verjus (franz.: grüner Saft) ist ein Saft aus unreifen Trauben, der seit der Antike bekannt ist. Er war im Mittelalter in Europa ein weit verbreitetes Gewürz- und Heilmittel, wurde dann aber von der Zitrone verdrängt und erst vor kurzem wieder neu entdeckt. Der Verjus eignet sich ideal zum Marinieren von Salaten und Fischen, Würzen aller Arten von Speisen oder als Erfrischungsgetränk aufgespritzt mit Mineralwasser.