

09

Hias

Blaue Linie

Ist eine Cuvée aus Rivaner, Riesling, Grüner Veltliner und Muskateller.
Der Hias ist ein frischer, fruchtiger Leichtwein - er hat nur 10,5 % vol.
Durch frühe Lese, normalen Ertrag, Lagen mit rauherem Kleinklima und z.T. schwerem tonhaltigen Boden erhält man physiologisch reife Trauben mit weniger Traubenzucker-
ca. 15,5° KMW.

Verarbeitung: gerebelt

Reife: 15,5° KMW

Riede: Holzgasse, Hiesberg, Sooß, Seeberg

Boden: Sehr bindige Lehmböden, mittlerer Tongehalt mit geringem Steinanteil

Alk.: 10,5 % vol

Säure: 6,9 g/l

Restzucker: 3,3 g/l

3562 Schönberg/Kamp
Mollands 84, Kellergasse
T +43-2733/8283
wein@hagermatthias.at
www.hagermatthias.at

Serviertemperatur: eher kälter von 9° - 11°

Serviertipp: Er ist ein optimaler Speisebegleiter, ideal für Vorspeisen, deftige Hauptspeisen der traditionellen Wiener Küche (Wiener Schnitzel, Schweinsbraten bzw. Stelzen). Natürlich auch für laue Sommernächte oder "coole" Partys!

Trinkreife: Winter 2011

Lagerfähigkeit: Ich empfehle, ihn in den ersten 2 Jahren zu trinken

09
Grüner Veltliner
Mollandser Berg Kamptal DAC
Blaue Linie

Dies ist ein klassischer Grüner Veltliner Kamptal DAC aus unseren Mollandser Rieden. Der Grüne Veltliner ist im Kamptal sehr typisch, da er besonders gut auf Löss und Lehm gedeiht. Die Veltlinertrauben sind groß und dichtbeerig. Charakteristisch ist das „Veltliner-Pfeffer“. Dadurch bekommt dieser Wein eine besondere Würze.

Verarbeitung: gerebelt
Reife: 18,5° KMW
Riede: Rieden aus Mollands

Alk.: 12,0 % vol
Säure: 6,1 g/l
Restzucker: 3,3 g/l

Serviertemperatur: 10° - 12°

Serviertipp: Er ist ein optimaler Speisebegleiter, ideal für Vorspeisen, deftige Hauptspeisen der traditionellen Wiener Küche (Wiener Schnitzel, Schweinsbraten bzw. Stelzen)

Trinkreife: Frühjahr 2010

Lagerfähigkeit: bis 2014

3562 Schönberg/Kamp
Mollands 84, Kellergasse
T +43-2733/8283
wein@hagermatthias.at
www.hagermatthias.at

08

Riesling Terrassen

Blaue Linie

Der Riesling wird auch als König der Weißweine bezeichnet. Er ist eine gebietstypische Ursorte und gedeiht nur auf sehr kargen, steinigen Boden gut. Nur dort entwickelt er sein charakteristisches Aroma. Er ist im Ertrag sehr gering, dadurch ist die Qualität besonders gut.

Sehr duftige Nase nach exotischen Früchten wie z.B. Pfirsich, harmonischer Abgang mit frischer Säurestruktur, würzige Note, ideal zu Fischgerichten

Verarbeitung: Gerebelt
Reife: 17° KMW
Riede: Mollands
Boden: Karger Steinboden (Urgestein)

Alk.: 12 % vol
Säure: 6,4 g/l
Restzucker: 2,6 g/l

Serviertemperatur: 10° - 12° (bei älteren Jahrgängen etwas lüften, dekantieren)

Trinkreife: Frühjahr 2008

Lagerfähigkeit: bis 2012

3562 Schönberg/Kamp
Mollands 84, Kellergasse
T +43-2733/8283
wein@hagermatthias.at
www.hagermatthias.at

09

Gemischter Satz

Blaue Linie

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 Wien hat der Gemischte Satz vor allem als Heurigenwein Tradition. In den vergangenen Jahren aber haben sich immer mehr Winzer mit den alten Rebeständen in Toplagen auseinandergesetzt. Es entstehen nunmehr auch vollmundige, vielschichtige Weine aus spätem Lesen.

In unserem Gemischten Satz finden sich typische Sorten aus der Region: Frühroter Veltliner, Rivaner, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, usw. von 40 Jahre alten Rebstöcken. Diese sind aus einem sehr nördlich gelegenen Weingarten – Lehmboden / Glimmerschiefer.

Der Wein ist fruchtig und saftig am Gaumen, mit einem milden vollen Abgang.

3562 Schönberg/Kamp
Mollands 84, Kellergasse
T +43-2733/8283
wein@hagermatthias.at
www.hagermatthias.at

Verarbeitung: ½ Gerebelt – ½ Ganztraubenpressung

Reife: 18° KMW

Riede: Hiesberg

Boden: Lehmboden – Glimmerschiefer

Alk.: 12,5 % vol

Säure: 4,7 g/l

Restzucker: 7,9 g/l

Serviertemperatur: 10° - 12° (bei älteren Jahrgängen etwas lüften, dekantieren)

Serviertipp: . Auf Grund der milden Säure passt er gut zu würzigen Speisen und mariniertem Gemüse.

Trinkreife: ab Frühjahr 2010

Lagerfähigkeit: bis 2013

09

Gelber Muskateller

Blaue Linie

In der Nase Anklänge von Hollunderblüten und Wiesenkräutern.
Am Gaumen leicht, rassig und mineralisch.
Eine Junganlage die in steinigen Südostterrassen wächst.
Trocken angebaut, typischer Muskateller

Verarbeitung: gerebelt
Reife: 16 ° KMW
Riede: Soss
Boden: Gneis Verwitterungsboden

Alk.: 12 % vol
Säure: 4,9 g/l
Restzucker: 2,9 g/l

Serviertemperatur: eher kälter von 9° - 11°

Serviertip: Terrassenwein

Lagerfähigkeit: bis 2013

3562 Schönberg/Kamp
Mollands 84, Kellergasse
T +43-2733/8283
wein@hagermatthias.at
www.hagermatthias.at

09
Grüner Veltliner
Urgestein
Blaue Linie

Dieser Grüne Veltliner wächst auf den Mollandser Rieden Sooß und Seeberg. Diese steinigen Lagen sorgen für spürbare Mineralik, der nach Süden ausgerichtete Seeberg verleiht dem Wein die Kraft.

Etwas stärker als der Grüne Veltliner Mollandser Berg zählt der Urgestein auch noch zur blauen Linie unseres Sortiments.

Bewirtschaftung: Biologisch
Verarbeitung: gerebelt
Reife: 19 ° KMW
Riede: Rieden aus Mollands

3562 Schönberg/Kamp
Mollands 84, Kellergasse
T +43-2733/8283
wein@hagermatthias.at
www.hagermatthias.at

Alk.: ca. 12,5 % vol
Säure: 5,4 g/l
Restzucker: 10,7 g/l

Serviertemperatur: 10° - 12°

Serviertipp: Der Urgestein eignet sich gut als Speisebegleiter - von deftigen Heurigenjansen wie die klassische Brettljause bis zu warmen Fleischspeisen vom Schwein.

Lagerfähigkeit: bis 2013

Brut Zweigelt – Rosé Blaue Linie

Für diesen Rosé – Sekt wurden ausschließlich hochwertigen Zweigelttrauben von unseren steinigen Lagen - um die Pikanz zu erhalten - verarbeitet. Durch feine Kohlensäure und den fruchtigen Duft und Geschmack nach hellen Beeren bietet sich dieser Sekt sowohl als Speisebegleiter als auch solo getrunken gut an.

Verarbeitung: Ganztrauben Pressung – Flaschengärung
Reife: 16° KMW
Riede: Soos
Boden: kargen Urgesteinsboden

Alk.: 12,5 % vol
Säure: 5,8 g/l
Restzucker: 6 g/l

Serviertemperatur: 8 °C

Trinkreife: ab Frühjahr 2010

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

3562 Schönberg/Kamp
Mollands 84, Kellergasse
T +43-2733/8283
wein@hagermatthias.at
www.hagermatthias.at

08

Blauburger

Blaue Linie

Dieser Wein ist bei uns in der Blauen Linie Vertreten, er ist jung zu trinken im Gegensatz zu den Rotweinen der Braunen Linie.

Der Blauburger ist ein Klassiker im Kamptal, Reinsortig ist er allerdings selten zu finden da er auf Grund seiner Fruchtigkeit und Leichtigkeit meist als Cuveepartner verwendet wird. Doch genau wegen dieser Eigenschaften eignet er sich gut als Jungwein Seine herausragende Kirschfrucht ist bereits im jugendl. Alter spürbar.

Bei der Maischegärung achten wir auf nicht zu hohe Temperaturen, dass wir die schöne frische Frucht erhalten.

Der Blauburger eignet sich auf Grund seiner Leichtigkeit sowohl als Speisenbegleiter zu leichten Vorspeisen wie z.B. Mozzarella – Paradeiser – Salat als auch zum Solo trinken.

Reife: 18,5° KMW

Riede: Mollandser Rieden

Boden: bindiger Lehm mit geringen Gesteinanteil,

Alk.: 12 % vol

Säure: 5,2 g/l

Restzucker: 1,5 g/l

3562 Schönberg/Kamp
Mollands 84, Kellergasse
T +43-2733/8283
wein@hagermatthias.at
www.hagermatthias.at

Serviertemperatur: 14°

Serviertip: leichte Vorspeisen, italienischen Nudelgerichten

Lagerfähigkeit: bis 2013

09

Zweigelt

Blaue Linie

Dieser leichte Zweigelt wurde im Edelstahltank ausgebaut. Seine typische Zweigeltfrucht (Weichseln, Kirschen) und seine Trinkfreudigkeit bestechen unsere Kunden. Bei der Maischegärung achten wir auf nicht zu hohe Temperaturen, damit wir die schöne frische Frucht erhalten

Reife: 18,5° KMW

Riede: Woad

Boden: bindiger Lehm mit geringen Gesteinanteil

Alk.: 11,5 % vol

Säure: 5,2 g/l

Restzucker: 6,1 g/l

Serviertemperatur: 16° - 19°

Serviertip: leichte Küche & Gerichte mit viel Paradeiser

Lagerfähigkeit: 5 Jahre lagerfähig

3562 Schönberg/Kamp
Mollands 84, Kellergasse
T +43-2733/8283
wein@hagermatthias.at
www.hagermatthias.at