

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

08
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 dichtbeurig. Charakteristisch ist das „Veltliner- Pfefferl“. Dadurch bekommt dieser Wein eine besondere Würze.

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

Alk.: 12,0 % vol
Säure: 6,8 g/l
Restzucker: 3,2g/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 2009

Lagerfähigkeit: bis 2013

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

08

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 Rebbeständen in Toplagen auseinandergesetzt. Es entstehen nunmehr auch vollmundige, vielschichtige Weine aus spätem Lesen.

Frühroter Veltliner und Rivaner von 40 Jahre alten Rebstöcken, aus einem sehr nördlich gelegenen Weingarten – Lehm Boden / Glimmerschiefer.
Fruchtig und saftig am Gaumen, milder voller Abgang.

Verarbeitung: ½ Gerebelt – ½ Ganztraubenpressung

Reife: 18° KMW

Riede: Hiesberg

Boden: Lehm Boden – Glimmerschiefer

Alk.: 12,5 % vol

Säure: 5,4 g/l

Restzucker: 4,4 g/l

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

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

Trinkreife: ab Frühjahr 2009

Lagerfähigkeit: bis 2012

08

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 ausgebaut, typischer Muskateller

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

Alk.: 11,5 % vol
Säure: 5,5 g/l
Restzucker: 4,2 g/l

Serviertemperatur: eher kälter von 9° - 11°

Serviertip: Terrassenwein

Lagerfähigkeit: bis 2012

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

08

Sauvignon blanc

Blaue Linie

Der Sauvignon blanc ist eine sehr junge Sorte in unserem Betrieb. Ich pflanzte die Stöcke 1996 als ich noch in der Weinbauschule war, nach einer Verkostung einige Sauvignon blanc's, die mich faszinierten. Die erste Ernte 1999 hat sich schon sehen lassen können. Eine sehr gute Bewertung bei der Kremser Weinmesse war das Resultat.

zartes Bukett nach Paprika und Stachelbeeren, leichte Zitrus Aromen, vegetale Nase
finessenreicher kräftiger Abgang

Verarbeitung: Ganztraubenpressung

Reife: 19,5° KMW

Riede: Hiesberg

Boden Hiesberg: leichter Lehmboden mit hohem Gesteinsanteil

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

Alk.: 12 % vol

Restzucker: 12,8 g/l

Säure: 6,4 g/l

Serviertemperatur: 10° - 12°

Serviertip: Meeresfische, Geflügel, Kalbsfleisch, Spargel

Lagerfähigkeit: bis 2012

08

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.

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. 13 % vol
Säure: 5 g/l
Restzucker: 7,1 g/l

Serviertemperatur: 10° - 12°

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

Trinkreife: 2012

Lagerfähigkeit: bis 2012

06
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 2008

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

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

08

Zweigelt - Rosé

Blaue Linie

Unser Rosé wird ausschließlich aus Zweigelttrauben gewonnen. Nach dem Einmaischn der Zweigelttrauben (Rotweinbereitung) wird ein Teil des Rotweinsaftes abgezogen bevor es zur Maischegärung kommt und wie Weißwein verarbeitet.

Der Wein überzeugt durch Frische, Weichheit und Leichtigkeit, daher eignet er sich sehr gut als Essens anreger bzw. Essensbegleiter für leichte Hauptspeisen.

In der Nase Erdbeer- Rhabarber, harmonisch im Gaumen, pikant würziger Abgang.

Verarbeitung: Gerebelt – Saftabzug von der Rotwein Maische

Reife: 18° KMW (Spätlese)

Riede: Mollands

Boden: Lehmboden

Alk.: 11,5 % vol

Säure: 6 g/l

Restzucker: 4,9 g/l

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

Trinkreife: Frühjahr 2009

Lagerfähigkeit: bis 2014

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

Serviertemperatur: 14°

Serviertip: leichte Vorspeisen, italienischen Nudelgerichten

Lagerfähigkeit: bis 2013

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

07 Zweigelt Blaue Linie

Dieser Zweigelt ist klassisch im großen Holzfass 6 Monate ausgebaut. Seine typische Zweigeltfrucht (Weichseln, Kirschen) und seine Trinkfreudigkeit bestechen unsere Kunden. Bei der Maischegärung achten wir auf nicht zu hohe Temperaturen, so damit wir die schöne frische Frucht erhalten.

Reife: 18,5° KMW

Riede: Woad

Boden: bindiger Lehm mit geringen Gesteinanteil

Alk.: 12,5 % vol

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 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