

04

Riesling Alte Reben

Braune Linie

Dieser Wein ist ein Typischer Riesling von Mollandser Rieden. Einige Riesling - Weingärten wurden bereits in den 60-er Jahren gepflanzt. Sie bringen hohe Qualität, da durch das Alter der Rebstöcke die Trauben und Beeren sehr klein sind. Auch das Reifepotential ist dadurch sehr hoch. Die Lese erfolgt eher spät, meist erst im November. Durch niedrige Stammhöhe konnten wir eine hohe Laubmenge erreichen. Im Verhältnis dazu, gibt es einen geringen Ertrag, welcher für die Qualität vorteilhaft ist.

Reife: 19° KMW

Riede: Kremstal

Boden: Lehm Boden – Flinz

Alk.: 12,5% vol

Säure: 7,3g/l

Restzucker: 3,7g/l

Serviertemperatur: 10° - 12°

Lagerfähigkeit: bis 2016

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

05

Riesling Alte Reben AL

Braune Linie

Dieser Wein ist ein Typischer Riesling von Mollandser Rieden. Einige Riesling – Weingärten wurden bereits in den 60-er Jahren gepflanzt. Sie bringen hohe Qualität, da durch das Alter der Rebstöcke die Trauben und Beeren sehr klein sind. Auch das Reifepotential ist dadurch sehr hoch. Die Lese erfolgt eher spät, meist erst im November. Durch niedrige Stammhöhe konnten wir eine hohe Laubmenge erreichen. Im Verhältnis dazu, gibt es einen geringen Ertrag, welcher für die Qualität vorteilhaft ist. AL bedeutet Auslese. Durch das sehr unterschiedliche Klima 2005 bzw. die hohe Luftfeuchtigkeit bei der Lese, hat es möglich gemacht, dass die reifen Trauben mit dem edelfaulen Pilz *Botrytis* befallen worden sind.

Weinbeschreibung: Reifer Obstkorb aus verschiedenem Steinobst, am Gaumen sehr pikant und animierend, spannender Abgang

Reife: 20° KMW

Riede: Kremstal

Boden: Lehmboden – Flins

Alk.: 14% vol

Säure: 8,3 g/l

Restzucker: 28 g/l

Serviertemperatur: 10° - 12°

Lagerfähigkeit: bis 2016

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

08

Grüner Veltliner Alte Reben

Kamptal DAC Reserve

Braune Linie

Einige dieser Grüner Veltliner – Weingärten wurden bereits in den 60-er Jahren gepflanzt. Sie bringen hohe Qualität, da durch das Alter der Rebstöcke die Trauben und Beeren sehr klein sind. Auch das Reifepotential ist dadurch sehr hoch. Die Lese erfolgt eher spät, meist erst im November. (Durch niedrige Stammhöhe konnten wir eine hohe Laubmenge erreichen. Im Verhältnis dazu, gibt es einen geringen Ertrag, welcher für die Qualität vorteilhaft ist.)

Bewirtschaftung: Biologisch – Umstellung

Verarbeitung: gerebelt

Reife: 19,5° KMW

Rieden: Bernthal, Kremsthal

Böden: ½ Glimmerschiefer – ½ Lehm/Löss

Alk.: 13 % vol

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 3,3 g/l

Seviertemperatur: 12° - 14° (ältere Jahrgänge sollten vorher dekantiert werden)

Lagerfähig bis: 2018

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

08

Seeberg Veltliner

Braune Linie

Dieser spezielle Wein wächst auf einem unserer besten Lagen "Langenloiser Seeberg". Die Weinstöcke sind teilweise 35 Jahre alt. Unsere Weingärten am Seeberg werden einer speziellen Bearbeitung unterzogen, wie Trauben ausdünnen (wegschneiden der überschüssigen Trauben im Sommer), sehr genaue Laubarbeit, ein hohes Laub/Trauben Verhältnis wird erstrebt. Sehr späte Lese meist erst im November. Seit 7 Jahren wird der gesamte Seeberg bewässert. Das ist gerade beim Grünen Veltliner wichtig, da er schneller unter Trockenheit leidet.

Der Seeberg Veltliner 08 ist leicht im Alkohol, trotzdem schön vollmundig und würzig. Kein Wein für Zwischendurch, für den Seeberg Veltliner sollte man sich Zeit nehmen.

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

Verarbeitung: Ganztrauben Pressung – gesunde Trauben Maischestandzeit

Reife: 18,5 KMW

Riede: Seeberg

Boden karger Urgesteinverwitterungsboden mit geringem Lehmanteil

Alk.: 12 % vol

Säure: 5,7 g/l

Restzucker: 6,6 g/l

Serviertemperatur: 14° - 16° (bei älteren Jahrgängen etwas lüften, dekantieren)

03

Grüner Veltliner Soos

Braune Linie

Grüner Veltliner Soos ist einer unserer Kräftigsten Weissweine. Der heiße Jahrgang 2003 prägt diesen Wein ganz besonders.
Der Karge Urgesteinsboden hinterlässt im Wein eine sehr spannende Mineralik.

Reife: 20,5° KMW

Riede: Soos

Boden: Urgesteinsboden

Alk.: 14,5 % vol

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 0,9 g/l

Serviertemperatur: 17° - 19°

Serviertip:

Lagerfähigkeit: bis 2013

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

04

Seeberg Veltliner AL

Braune Linie

AL bedeutet Auslese. Das heißt bei diesem Wein wurden die Edelfaulen – Botrytistrauben ausgelesen. Dieser spezielle Wein wächst auf einem unserer besten Lagen "Langenloiser Seeberg". Die Weinstöcke sind teilweise 35 Jahre alt. Unsere Weingärten am Seeberg werden einer speziellen Bearbeitung unterzogen, wie Trauben ausdünnen (wegschneiden der überschüssigen Trauben im Sommer), sehr genaue Laubarbeit, ein hohes Laub/Trauben Verhältnis wird erstrebt. Sehr späte Lese meist erst im November. Seit 7 Jahren wird der gesamte Seeberg bewässert. Das ist gerade beim Grünen Veltliner wichtig, da er schneller unter Trockenheit leidet. Zum Wein möchte ich noch anmerken: er braucht nach dem Aufmachen der Flasche sehr viel Luft, das heißt ein paar Stunden Öffnungszeit tun ihm sicher gut. Vor allem wenn der Wein schon einige Jahre gelagert wurde.

GV Seeberg ist meist mein persönlicher Lieblingswein, die reife, kräftige Würze und das pikante Pfeffer überwältigt mich bei jedem Schluck.

Verarbeitung: Ganztrauben Pressung

Reife: 21° KMW (Spätlese)

Riede: Seeberg

Boden karger Urgesteinverwitterungsboden mit geringem Lehmanteil

Alk.: 14 % vol

Säure: 4,7 g/l

Restzucker: 9,4 g/l

Serviertemperatur: 14° - 16° (bei älteren Jahrgängen etwas lüften, dekantieren)

Lagerfähigkeit: bis 2015

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

06

Hager Weiss

Braune Linie

Ein Cuvee aus Frühroten Veltliner und Weißburgunder Verhältnis: 50%-50%, der Ausbau erfolgt 9 Monate in den kleinen Eichenfässern, auf der Feinhefe – dadurch bekommt der Wein seine cremige Note.

Der Frührote Veltliner ist sehr verbreitet im Gebiet rund um Schönberg. Er findet hier ideale klimatische Verhältnisse vor. Kühle Nächte warme Tage. Er profitiert von den Rieden bedingten raueren Kleinklima. Der Frührote Veltliner bevorzugt schwache Lagen. In guten Lagen würde er zu schnell reifen und daher seine Säure verlieren, da es eine frühreifende Sorte ist. Die Trauben waren heuer sehr gesund. Was eher die Seltenheit ist.

Dieser Weißburgunder ist sehr kräftig und vollmundig. Bei diesem Weingarten haben wir 1993 erstmals die Mittelhohenerziehungsform (Stammhöhe 70 cm) aus- probiert, mit bestem Erfolg. Wir hatten fast nie Probleme mit der Reife, da wir viel mehr Laubwandhöhe erreichen. Der einzige Nachteil es ist etwas mehr Arbeitsaufwand. Mittlerweile werden alle Junganlagen mit einer Standhöhe von 65 cm - 75 cm gezogen.

Der Weißburgunder glänzt darum mit seiner Dichte und Komplexität. Jahr für Jahr.

Verarbeitung: gerebt – kurze Maischestandzeit

Reife: 19,5° KMW

Riede: Bernthal

Boden: Glimmerschiefer und Lehmboden

Alk.: 13,5 % vol

Serviertemperatur: 14° - 16°

Serviertip: gereifte Weichkäse, Käse allgemein

Lagerfähigkeit: bis 2018

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

03

Hager Weiss

Braune Linie

Ein Cuvee aus Frühroten Veltliner und Weißburgunder Verhältnis: 50%-50%, der Ausbau erfolgt 9 Monate in den kleinen Eichenfässern, auf der Feinhefe – dadurch bekommt der Wein seine cremige Note.

Der Frührote Veltliner ist sehr verbreitet im Gebiet rund um Schönberg. Er findet hier ideale klimatische Verhältnisse vor. Kühle Nächte warme Tage. Er profitiert von den Rieden bedingten rauerem Kleinklima. Der Frührote Veltliner bevorzugt schwache Lagen. In guten Lagen würde er zu schnell reifen und daher seine Säure verlieren, da es eine frühreifende Sorte ist. Die Trauben waren heuer sehr gesund. Was eher die Seltenheit ist.

Dieser Weißburgunder ist sehr kräftig und vollmundig. Bei diesem Weingarten haben wir 1993 erstmals die Mittelhohenerziehungsform (Stammhöhe 70 cm) aus- probiert, mit bestem Erfolg. Wir hatten fast nie Probleme mit der Reife, da wir viel mehr Laubwandhöhe erreichen. Der einzige Nachteil es ist etwas mehr Arbeitsaufwand. Mittlerweile werden alle Junganlagen mit einer Standhöhe von 65 cm - 75 cm gezogen. Der Weißburgunder glänzt darum mit seiner Dichte und Komplexität. Jahr für Jahr.

Verarbeitung: gerebht – kurze Maischestandzeit
Reife: 19,5° KMW
Riede: Bernthal
Boden: Glimmerschiefer und Lehmboden

Alk.: 14 % vol
Säure: 4 g/l
Restzucker: 1,5 g/l

Serviertemperatur: 14° - 16°

Serviertip: gereifte Weichkäse, Käse allgemein

Lagerfähigkeit: bis 2016

Auszeichnung: Falstaff Guide – 86 Punkte

06

Gemischter Satz

Reserve AL

Braune 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. **AL** bedeutet im Auslese Bereich.

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

Verarbeitung: ½ Gerebelt – ½ Ganztraubenpressung

Reife: 21° KMW

Riede: Hiesberg

Boden: Lehmboden – Glimmerschiefer

Alk.: 12 % vol

Säure: 4,3 g/l

Restzucker: 31,6 g/l

Serviertemperatur: 10° - 12°

Trinkreife: Frühjahr 2008

Verfügbarkeit: 600 Flaschen

Lagerfähigkeit: ich glaube Lange

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

03

Späte Lese Rivaner

Braune Linie

Die Trauben werden im leicht gefrorenen Zustand gelesen und anschliessend gepresst. Hiesberg ist einer unser Nördlichsten Lagen, die Hangausrichtung ist südlich. Geprägt wird diese Lage vom kühlen Wind des Waldviertels – dadurch sind diese Trauben sehr geeignet für den Rivaner.

Reife: 23° KMW
Riede: Hiesberg
Boden: Lehm – Glimmerschiefer

Alk.: 14 % vol
Säure: 4,2 g/l
Restzucker: 24,9 g/l (lieblich)

Serviertemperatur: 12° - 14°

Serviertip: idealer Speisebegleiter für leichte Desserte oder Süsse Hauptspeisen

Trinkreife: ab dem Frühjahr 2005

Lagerfähigkeit: bis 2016

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

06

Zweigelt-Eiswein

Braune Linie

Der Zweigelt Eiswein 06 wurde am 28.12.2006, dem einzigen Morgen dieses Jahres an dem die Temperatur unter -10°C blieb und zum Morgengrauen sogar noch auf -12°C sank, gelesen. Das Jahr lieferte ideale Bedingungen für den Zweigelt. Auf Grund der geringen Fäulnis konnten gesunde (Eis-)Trauben von diesem lehmigen Boden geerntet werden.

Auf Grund der Würze und der Vielschichtigkeit des Weines steht die Fruchtsüße nicht im Vordergrund. Der Eiswein passt daher auch ideal zu süßen Nachspeisen und reifen Weichkäse.

Reife: 34° KMW

Riede: Hiesberg Alte Reben

Boden: Lehm mit geringen Gesteinanteil

Alk.: 10 % **Säure:** 8 g/l

Restzucker: 226 g/l

Serviertemperatur: 12° - 14°

Trinkreife: ab 2009 / abgefüllt im November 2007

Verfügbarkeit: 1100 Flaschen

Lagerfähigkeit: unendlich;-)

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

08

Zweigelt Alte Reben

Braune Linie

Dieser Zweigelt - Weingarten wurde in den 60-er Jahren gepflanzt. Er bringt hohe Qualität, da durch das Alter der Rebstöcke die Trauben und Beeren sehr klein sind. Auch das Reifepotential ist dadurch sehr hoch. Die Lese erfolgt meist eher früh, da zuviel Niederschlag schlecht für Rotwein ist. Durch niedrige Stammhöhe konnten wir eine hohe Laubmenge erreichen. Im Verhältnis dazu, gibt es einen geringen Ertrag, was für die Qualität vorteilhaft ist. Wir achten auf sehr gesunde Trauben, wenn doch etwas Botrytis im Spiel sein sollte, selektionieren wir diese Trauben sehr genau aus.

Bei der Gärung achten wir darauf, dass wir ca. auf 30° C Gärtemperatur kommen. Damit wir eine maximale Farb- und Extraktauslaugung erreichen. Maischestandzeit ca. 30 Tage. Anschließend wird der biologische Säureabbau eingeleitet. Danach kommt dieser Wein sofort ins Eichenfass und wird 10 Monate gelagert.

Bewirtschaftung: Biologisch – Umstellung
Reife: 19° KMW
Riede: Eichelberg
Boden: Tonboden mit geringem Steinanteil

Alk.: 12,5 % vol
Säure: 5,2g/l
Restzucker: 1,5 g/l

Serviertemperatur: 17° - 19° wenn möglich dekantieren. Nach einiger Zeit kann auch ein Depot entstehen (ist keine Qualitätsminderung).

Serviertip: passend zu dunklem Fleisch, Wildgerichten, Rindfleisch

Lagerfähigkeit: bis 2017

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

05

Hager Rot

Braune Linie

ist eine Cuvée aus Blauer Burgunder, Zweigelt, St. Laurent.

Durch das harmonische Zusammenspiel dieser Rotweinsorten, die spezielle Pflege des Weingartens und durch die richtige Begleitung des Weines im Keller, entstand dieses qualitativ-hochwertige Cuvée. Speziell der Blaue Burgunder verlangt hochwertigste Lagen (karge, flinshaltige, Gneisverwitterungsböden mit südlicher Hangausrichtung).

Ausbau: 18 Monate im kleinen Eichenfass (Barrique)
teils neuen Eichenfässer aus Frankreich

Verarbeitung: 30 Tage Maischestandzeit, Spontangärung

Reife: 18° KMW

Boden: Lehm & Glimmerschiefer

Alk.: 12% vol.

Säure: 5 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Serviertemperatur: 18°, wenn möglich Dekantieren

Serviertipp: passt zu Rind- und Wildgerichten

Lagerfähigkeit: mind. bis 2018