

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



Weißwein



Riesling Alte Reben 2016

0,75 l

14,50 €



Grüner Veltliner Seeberg 2016

0,75 l

17,00 €

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.



Grüner Veltliner Alte Reben 2016

0,75 l

14,00 €



Riesling Alte Reben 2015

0,75 l

14,50 €

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 Vielfalt 2015

0,75 l

13,00 €

Der Grüne Veltliner Vielfalt 2015 duftet nach Hollunderblüten, Passionsfrucht und etwas Würze. Er hat einen schön vollmundigen, fruchtig-würzigen Geschmack bei einem kräftigem Körper und langem Abgang. Ein vollmundiger, dichter Wein mit viel Charakter.



Riesling Seeberg 2015

0,75 l

17,00 €

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).



Gemischter Satz 2015

0,75 l

8,50 €

In unserem Gemischten Satz finden sich typische Sorten aus der Region: Frühroter Veltliner, Rivaner, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, u.a. von 50 Jahre alten Rebstöcken. Die kühle Nächte und der rauhe Wind sorgen dafür, dass unser Gemischter Satz immer sehr fruchtbetont wird. Der überwiegende Anteil von Frührotem Veltliner und Rivaner ist verantwortlich für die milde Säure, die diesen Wein auszeichnet.



Grüner Veltliner Urgestein 2015

0,75 l

10,00 €

Ausgebaut im Edelstahltank zeigt sich der Veltliner fruchtbetont, würzig und sehr mineralisch. Durch seine Komplexität und intensiven Aromen eignet er sich gut als Speisenbegleiter sowohl zu deftiger Hausmannskost (Schnitzel, Schweinsbraten,...) als auch zu vegetarischen Köstlichkeiten wie CousCous, Gemüselaiabchen, etc.



Riesling PUR 2014

0,75 l

21,50 €

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

15,00 €

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 :-)



Grüner Veltliner Alte Reben 2014

0,75 l

14,00 €

Der Grüne Veltliner Alte Reben 14 war schon sehr früh trinkreif. Nach der Spontanvergärung wurde er ins große Eichenfass gefüllt zum Reifen. Er besticht durch seinen cremigen, vollmundigen Geschmack und einen langen Abgang. Der Grüne Veltliner Alte Reben 14 eignet sich hervorragend als Speisenbegleiter zu Schweinefleisch und Lamm.



Grüner Veltliner Seeberg 2012

0,75 l

18,50 €

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

17,00 €

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

17,50 €

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

18,00 €

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.



Grüner Veltliner Alte Reben 2011

0,75 l

14,50 €

Einige dieser Grüner Veltliner – Weingärten wurden bereits in den 1960-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.) 12 Monate Lagerung im großen Eichenfass verhelfen dem Wein neben seiner dichten Frucht zu entsprechender Reife.

Rotwein



Hager Rot 2015

0,75 l

15,50 €

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.



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.



Zweigelt Blaburger 2015

0,75 l

8,00 €

Der Zweigelt-Blaburger 15 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.



Blaburger PUR 2012

0,75 l

21,50 €

Der Blaburger PUR 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.



Zweigelt Reserve 2011

0,75 l

23,00 €

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 Zwillingenbruder "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.



Zweigelt PUR 2011

0,75 l

23,50 €

Für den Zweigelt PUR wurde sehr reifes und gesundes Traubenmaterial verarbeitet und im großen Holzfass langsam gereift. Der Weingarten steht auf der Riede Seeberg, einem sehr steinigen Boden und eine sehr sonnige Südlage. Der Name PUR bedeutet, dass der Wein ohne jeglichen Zusatz von Schwefel hergestellt wurde. Gesundes Traubenmaterial und die spürbare Mineralik vom Urgestein sind dafür wichtige Voraussetzungen. Der Zweigelt PUR ist ein fruchtiger, sehr dichter Rotwein mit sanften Tanninen und langem Abgang - ein Wein mit viel Lagerpotential. Empfehlen würden wir den Wein zum Essen; er passt z.B. hervorragend zu Wildgerichten oder einem saftigen Steak.



Hager Rot Reserve 2011

0,75 l

22,00 €

Die Kamptaler Böden, ein kostbarer Bestand an alten Reben und Matthias Hager's Geduld beim Vinifizieren prägen diesen charaktervollen Wein aus der BRAUNEN LINIE. Diese Cuvee aus Zweigelt, St. Laurent und Blauen Burgunder wurde 24 Monate in Eichenfässern ausgebaut. 2011 war ein vollreifer Jahrgang, der sich im Wein widerspiegelt. Die genaue Auslese der gesunden, reifen Trauben hat sich bezahlt gemacht und diesen dichten burgundischen Rotwein hervorgebracht.

Schaumwein



Sturm Frizz (Pet Nat) 2016

0,75 l

13,00 €

Für den Sturm Frizz 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 Sturm Frizz als weißer Perlwein gilt und nur ein leichter rosaner Schimmer an die roten Trauben erinnert. Während der spontanen Vergärung wurde der „Sturm“ (ein noch in Gärung befindlicher 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 nicht zerreißt. (ca. 5 bar) Die Hefe verbleibt in der Flasche und setzt sich nach Abschluss der Gärung am Flaschenboden als Depot ab. Ebenso die Kohlensäure, die während der natürlichen Vergärung entsteht. !Beim Öffnen der Flasche sei Vorsicht geboten, da die Flasche unter Druck steht!



Secco (Rosé-Perlwein) 2015

0,75 l

8,50 €

Für den Secco wurden Zweigelttrauben aus der Riede Woad, einen Ton - Mergel – Boden, verwendet. Nach 6 Monaten Lagerung im Stahltank wurde der Wein mit Kohlensäure versetzt und unter Druck abgefüllt. Die Trauben wurden gerebelt, sofort gepresst und im Edelstahltank vergoren. Auf Grund seiner Leichtigkeit und Unkompliziertheit eignet er sich als Aperitif und Partygetränk



Brut Zweigelt Rosé 2014

0,75 l

16,50 €

Er zeichnet sich durch eine feine Kohlensäure, welche während der Flaschengärung entstanden ist, und einen fruchtigen Duft und Geschmack nach hellen Beeren aus.

Rosewein



Zweigelt Rosé 2016

0,75 l

7,00 €

Der Zweigelt Rosé 16 duftet verführerisch nach Himbeeren und Rhabarber. Die Frucht vereint sich am Gaumen mit einer würzigen mineralischen Note. Der Wein ist sehr leicht und süffig und ist daher ein idealer Sommerwein. Er passt zu Gegrilltem, leichten Fischgerichten und Sommersalaten.



Zweigelt Rosé Vielfalt 2015

0,75 l

13,00 €

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 Trockenbeereauslese 2015

0,375 l

27,00 €

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 Trockenbeereauslese 2015 geerntet. 9 Monate Lagerung in Eichenfässern war die Folge und brachte diesen fruchtig-würzigen Süßwein hervor.



Riesling Auslese 2014

0,375 l

15,00 €

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

Sonstige



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.