



WEINGUT MATTHIAS HAGER

3562 Schönberg, Mollands 53
T: 02733/82 83, F: 02733/764 94
wein@hagermatthias.at
www.hagermatthias.at

KAMPTAL



Kellermeister: Matthias Hager

Ansprechpartner: Hermann und Matthias Hager

Anbauweise: derzeit in Umstellung auf bio

Anzahl/Flaschen: 30.000 (70 % weiß, 29 % rot, 1 % süß) **Hektar:** 14

Verkostung: ja, gegen Voranmeldung **Ab-Hof-Verkauf:** ja

Heuriger: Weinbeissserei – begehrter Weinkeller (T: 02733/780 80)

Übernachtungsmöglichkeit: ja, auf dem Weingut

Andere Produkte: Destillate, Sekt, Traubensaft **Messen:** VieVinum

Der Familienbetrieb Hager bewirtschaftet bereits seit Generationen Weingärten im Kamptal, heute beträgt die Ertragsfläche rund 14 Hektar. Der junge Winzer Matthias Hager verdankt sein Know-how diversen Praktika bei Kultwinzern – so hat er bei Franz Hirtzberger gearbeitet und sich anschließend bei Ernst Triebaum den Feinschliff geholt.

Im Vordergrund stehen die Fruchtigkeit und Balance der Weine, die sich allesamt durch ein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis auszeichnen. Großer Wert wird auch auf die Erhaltung des biologischen und ökologischen Gleichgewichts gelegt. Die unterschiedlichen geografischen Lagen, die abwechslungsreiche Bodenbeschaffenheit der Rieden und die Kleinklimata lassen dem Jungtalent jede Freiheit, seinen Weinen Charakter zu verleihen. Davon vor einigen Jahren Rieslingweingärten am Langenloiser Seeberg und im Mollands Kremstal dazuzulernen, hat sich das Angebot dieser Edelsorte einigermaßen vergrößert. Bei den Lagenweinen setzt der Winzer auf Maischestandzeit, langen Hefekontakt und eine ausreichende Fasslagerung.

Abgefüllt wird erst später im Sommer, um den Lagencharakter entsprechend zu betonen. Erfreulich zu hören, dass junge Winzer jene Werte bewahren, die manch Routinier bereits vergessen hat. Die neue Ausstattung unterteilt die Palette in die leichte »Blaue Linie« und eine kraftvolle, lagerfähige »Braune Linie«.

92 Riesling Seeberg 2007 (Braune Linie)

13 Vol.%, NK, Stahltank, trocken, €€€

Helles Gelbgrün. In der Nase einladende Pfirsichfrucht, reife Ananas, zart nach Blüten und Maracuja, rauchige Terroirwürze. Am Gaumen stoffig, elegant, feine Tropenfrucht, finessenreicher Säurebogen, zitronige Nuancen, sehr trinkanimierender Stil, feine Grapefruit im Nachhall, gute Länge, ein feiner Speisenbegleiter mit entsprechendem Reifepotenzial.

90 Grüner Veltliner Alte Reben 2007 (Braune Linie)

12,5 Vol.%, NK, großes Holzfass, halbtrocken, €€

Helles Gelbgrün. In der Nase reife Apfelfrucht, zarte Kräuterwürze, etwas Blütenhonig, ein Hauch von süßen Marillen. Am Gaumen saftig, der Restzucker ist elegant eingebunden, feiner Säurebogen, reife Steinobstanklänge im Nachhall, angenehmer Fruchtschmelz, mineralischer Abgang.

88 Grüner Veltliner DAC Mollands Berg 2008 (Blaue Linie)

12 Vol.%, DV, Stahltank, trocken, €€

(86-88) Gemischter Satz 2008 (Blaue Linie)

12,5 Vol.%, DV, Stahltank, trocken, €€

88 Zweigelt Rosé Brut (Blaue Linie)

12,5 Vol.%, NK, Stahltank, trocken, €€€

(86-88) Hager Rot 2005 ZW/PN/SL (Braune Linie)

13 Vol.%, NK, Barrique, trocken, €€€