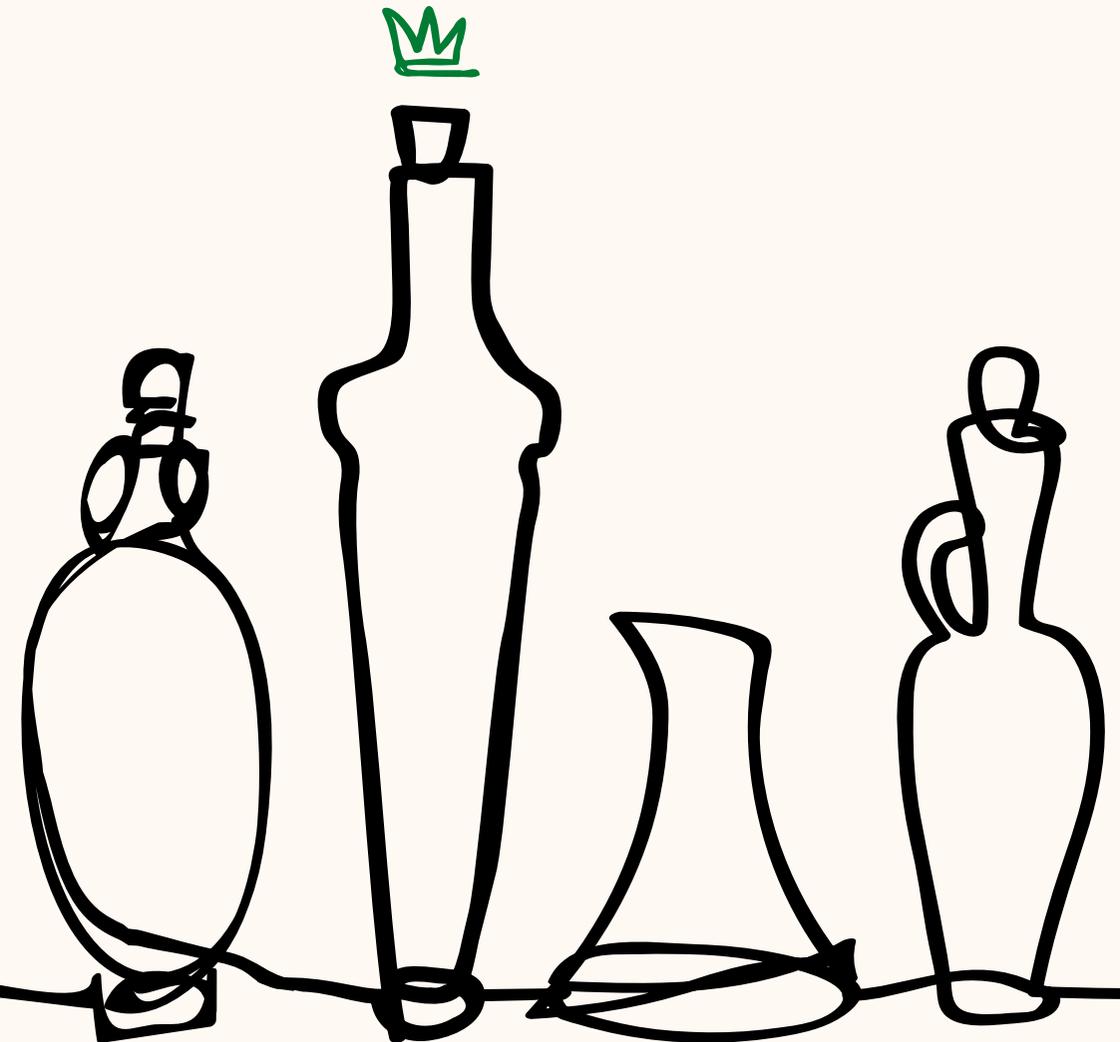


# vinaria

# WEINGUIDE

DIE 4000 BESTEN WEINE ÖSTERREICHS

2020/21





Weingut

# Matthias Hager & die Weinbeisserei

## Doris & Matthias Hager

3562 Mollands, Weinstraße 45, Tel. +43 2733 8283

wein@hagermatthias.at, www.hagermatthias.at

13,5 Hektar, G/R 90/10, 50.000–70.000 Flaschen/Jahr

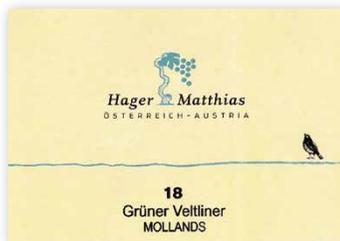
Wenn Matthias Hager „Alte Reben“ aufs Etikett schreibt, meint er das auch. Durchschnittlich sind seine Stöcke 40 bis 60 Jahre alt. Selbst der jüngste Grüner-Veltliner-Weingarten hat schon 30 Jahre auf dem Buckel. Hager sucht solche Schätze und weiß damit umzugehen.

Er gibt ihnen Zeit, eine Extraportion Geduld, das richtige Gebinde. Der Riesling 2017 aus der Ried Steinleiten hat bis Juni des nächsten Jahres im Granitfass gegoren und einen mineralisch-metallischen Ton erhalten.

Der Grüne Veltliner Alte Reben 2017 überwältigt mit Duft und Aromenvielfalt, Länge und Stabilität. Und dabei ist er „eher klassisch ausgebaut“ – das bedeutet bei Hager filtriert und ohne Maischegärung. Denn als biodynamischer (Demeter) Winzer wird alles spontanvergoren. Die Naturhefen balancieren das Zucker-Säure-Verhältnis am besten aus. Weine sollen sich selbst ihren Weg finden, weiß Hager. Das Vertrauen, dass gesundes Traubenmaterial und saubere Bedingungen selbst ideales Ergebnis liefern, macht sich bezahlt. Seine Weine sind der beste Beweis dafür. Sie zeigen sich als langlebig. Ungewöhnliche namensgebende 68 Monate auf der Feinhefe und im Sommer 2018 dann auf die Flasche gebracht wurde ein Veltliner Jahrgang 2012. „Für Leute, die bewusst gereifte Jahrgänge gerne mögen und oft auch keine Lagermöglichkeit haben“, sagt der Winzer.

Aber auch bei den jungen, fruchtigen Weinen sind Raritäten Hagers Spezialität. Das beginnt schon zum Einstieg mit dem weißgepressten Zweigelt, der jedes Jahr erfrischt. Aus Zweigelt-Trauben macht Hager überhaupt nur Gelungenes: Der naturbelassene Zweigelt Pur ist ein lupenreiner, fantastischer Sortenvertreter, der Blanc de Noir das Beste, was man aus Zweigelt in Schaumweinform machen kann. Außergewöhnlich und selten ist der Abschluss mit dem Rosé Eiswein. Bemerkenswert: Auch der Süßwein kommt mit ungewöhnlich wenig Schwefelgabe aus. Matthias Hager versteht sein Handwerk.

juf



## KAMPTAL DAC

★★★ S €€ GV

**2019 Grüner Veltliner Mollands** + Feine Kräuterwürze und etwas Holzkohle in der Nase, leicht vegetabil nach Artischocke, Fenchelsamen und Lorbeer, füllig mit mehligem Apfel und weißem Pfeffer, unkomplizierter Speisenbegleiter.

## NIEDERÖSTERREICH

★★★ S €€ ZW

**TIPP**

**2019 Zweigelt Blanc de Noir** + (11,5 Vol.-%) Summerred-Apfel, Wiesenblumen, etwas Jostabeere, frisch, zupackend, vital und trotzdem mild aufgrund des lehmhaltigen Bodens der Riede Woad, kühl servieren, zur Jause, beim Picknick.

★★★★ K €€€ RR

**TIPP**

**2018 Riesling Alte Reben Ried Steinleiten** + Goldene Farbe, extrem fruchtig in der Nase, Nektarine und Orangenzesten, auch am Gaumen zieht sich das fort mit zusätzlich Salzkaramell und grüneren Tönen nach Grapefruit, Bittermandel, straff und komprimiert, toller Spannungsbogen, gutes Lagerpotenzial.

★★★★ K €€ ZW

**TIPP**

**2018 Eiswein Zweigelt** + Wiesenchampignons, geriebene Walnüsse, Dirndlfrucht, am Gaumen kommen Hollerröster und rote Ribisel dazu, feine Säurepikanz, zeitlos.

## ÖSTERREICH

★★★★ K €€€ ZW

**TIPP**

**2015 PUR Blanc de Noir Zweigelt Sekt** + Zartes Mousseux, Champagner-Nase, Mürtelg, Pomelo, frisches Heu, nasser Kieselstein, am Gaumen: Quitte, grüne Birne, Cremigkeit und Frische, frankophile Stilistik, grandios gelungen!

★★★★ K €€€ GV

**TIPP**

**2017 Grüner Veltliner Alte Reben** + Unglaublicher Duft nach Erdnusskrokant, Mandelcreme und Kornelkirsche; präzise, vielschichtig, wohlthuende Säure, Papaya, grüne Mango, angenehmes Mundgefühl, kompakte Struktur, zeigt die Bandbreite der Sorte auf zauberhafte Weise, enormes Potenzial.

★★★ K €€€€ RI

**2016 Riesling PUR** + Ockerfarben, riecht nach Stroh, Beeren-schale, Geranien, Zirbe, ledrig, Gerbstoffgerüst mit Schwarztee, Mostapfel, Waldmeister, klassischer Orange Wine, in Eichenfässern gereift, zu asiatischem Essen, Meeresfrüchten oder Ziegenkäse, beste Aussichten.

★★★★ K €€€ GV

**2012 Grüner Veltliner 68** + Geröstete Mandeln, Apfelkerne, gelbe Blüten, äußerst harmonisch am Gaumen, an Elsbeeren erinnernd, halbtrocken, aber Restzucker gut eingebunden, ausgeglichen, ruhig, erhaben, gute Perspektiven.

★★★★ K €€€ ZW

**2016 Zweigelt PUR** + Elegantes Erscheinungsbild in Purpur, öffnet sich mit Fenchel, Rhabarbernoten, Kefir, schwarze Johannisbeeren, etwas papriziertes Kraut, Ziegenjoghurt, engmaschig, langer Nachklang.