



## HASEN Rosé 2023

Dieser Rosé versprüht pure Eleganz und Trinkfreudigkeit. Penible Laubarbeit und strikte Ertragsbegrenzung am Weinstock ermöglichen viel Frucht und Körper. Ein fruchtig-animierender Trinkspaß.

Strahlendes Pink, glänzend; in der Nase Frucht von Himbeeren und Erdbeeren mit würzigem Aroma; zuerst frisch und spritzig, dann die volle, runde Frucht am Gaumen, eleganter Abgang. Wunderbar als Aperitif, zu Sorbets oder einfach pur.

This Rosé combines elegance with easy drinking pleasure. Dainty canopy management and „green harvest“ to reduce the grapes give full fruit and body. A fruity-animating fun.

Bright pink, shiny; raspberries and strawberries on the nose; some spice aromas; begins fresh and lively, followed by full fruit on the palate; elegant finish. Wonderful as aperitif, goes beautiful with sorbets or simply enjoyed pure.



AUSZEICHNUNGEN  
AWARDS

**GOLD**  
Berlin Winetrophy

**GOLD**  
Frankfurt International Trophy

**93 Punkte**  
A la Carte 2024

DIE LAGEN "In Neubergen" ist ein steiler Südhang mit direktem Blick ins Korneuburger Becken. Hier ist es etwas wärmer als im Rest vom Weinviertel, was besonders unseren roten Trauben sehr entgegenkommt.

DER BODEN besteht aus sandigem Lössboden. Er wird in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 26 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.500 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN 2023 war ein sehr warmes Jahr mit einer hohen Durchschnittstemperatur, jedoch mit eher kürzeren Trockenphasen als dies in den Vorjahren der Fall war. Auch zur Blüte gab es gute Bedingungen. Generell setzten unsere Reben aber weniger Trauben an und sehr kleine Beeren. Das Jahr gipfelte in einen wunderschönen Bilderbuchherbst. Strahlender Sonnenschein, warme Temperaturen und kein Regen führten dazu, dass die Trauben unglaublich rasch bei voller Gesundheit ausreifen. Mengenmäßig eher ein kleiner Jahrgang, qualitativmäßig genial. Ein Jahrgang, den man sich merken sollte!

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 20° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben nur sanft gequetscht und nach etwa 24 Stunden Maischestandzeit der Saft abgezogen. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 18°C. Gelagert wurde im Edelstahltank, abgefüllt direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD "In Neubergen" is a steep south-facing slope with direct view into the "Korneuburger Becken" (a flat land along the Danube on the border to Vienna). Here, it is slightly warmer than in the rest of the Weinviertel, which suits especially our red grape varieties.

THE SOIL consists of sandy loess. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 26 years and are cultivated in a dense of around 4.500 vines/ha. To profit from the rising ground-heat and to reach a high foliage-wall we use a trellis training system at about 60-90 cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS 2023 was a very warm year with a high average temperature, but with rather shorter dry spells than in previous years. There were also good conditions for flowering. In general, however, our vines produced fewer grapes and very small berries. The year culminated in a wonderful picture-book autumn. Bright sunshine, warm temperatures and no rain meant that the grapes ripened incredibly quickly and were in full health. A rather small vintage in terms of quantity, but brilliant in terms of quality. A vintage to remember!

THE HARVEST took place by the end of September at 20° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been squeezed gently and must was standing for 24 hours before saignée. Fermentation took place in stainless steel tanks at 18°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 8-10°C  
TRINKREIFE 1-3 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13 vol%  
SÄURE 5,6 g/l  
RESTZUCKER 3 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 8-10°C  
DRINKING AGE 1-3 years  
Contains sulfites

ALKOHOL 13 vol%  
ACIDITY 5,6 g/l  
RESIDUAL SUGAR 3 g/l