



## HASEN Rosé 2024

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

**SILBER**  
Austrian Wine Challenge

**90 Punkte**  
James Suckling

**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. 27 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 2024** Nach einem mittelfrühen Austrieb und genügend Feuchtigkeit im Frühjahr brachte ein heißer und trockener Sommer eine sehr frühe Traubenreife. Bereits Anfang September konnten wir bei sehr hohen Gradationen ernten. Mitte September folgte dann der große Regen, mehr als die Hälfte des Jahresniederschlags gingen binnen weniger Tage auf uns nieder. Offensichtlich war die Reife schon so weit fortgeschritten, dass die Trauben kein Wasser mehr aufnahmen denn wir konnten auch danach absolut gesunde Trauben ernten. Ein fruchtiger, kraftvoller Jahrgang - leider wenig Menge, aber sehr fein!

**DIE ERNTE** erfolgte Mitte 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. 27 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 2024** After a medium-early bud break and sufficient moisture in spring, a hot and dry summer brought very early grape ripening. We were able to harvest at very high ripeness as early as the beginning of September. This was followed by heavy rain in mid-September, with more than half of the annual precipitation falling within a few days. Obviously, the grapes had already ripened to such an extent that they no longer absorbed any water, as we were still able to harvest perfectly healthy grapes. A fruity, powerful vintage - unfortunately not a lot, but very fine!

**THE HARVEST** took place in mid-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 ALKOHOL 12,5 vol% Enthält Sulfite  
REGION Niederösterreich SÄURE 5,4 g/l Zutaten &  
Qualitätswein trocken RESTZUCKER 4,8 g/l Nährwerte:  
TRINKTEMP. 8-10°C TRINKREIFE 1-3 Jahre siehe QR-Code

COUNTRY Austria ALKOHOL 12,5 vol% Contains sulfites  
REGION Niederösterreich ACIDITY 5,4 g/l Ingredients &  
Qualitätswein trocken RESIDUAL SUGAR 4,8 g/l nutritional values:  
DRINKING TEMP. 8-10°C DRINKING AGE 1-3 years see QR code

