



HASEN Rosé 2025

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

SILVER
Mundus Vini

SILVER
Austrian Wine Challenge

91 P.
A la Carte

90 P.
Falstaff

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. 28 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 2025 Nach einem mittelfrühen Austrieb freuten wir uns 2025 auch über perfektes Blütewetter. Der Sommer hatte nur wenige richtig heiße Tage, ansonsten wechselten warme Tage immer wieder mit Regen, wodurch die Reben immer gut versorgt waren. Die Ernte startete dann fast wie zu alten Zeiten Mitte September. Wir ernteten meist bei Sonnenschein und kühlen Temperaturen – so wie wir's uns wünschen. Einige Regentage dazwischen konnten der Qualität der Trauben aufgrund der kühlen Temperaturen nichts anhaben. Insgesamt ein qualitativ sehr hochwertiger, fruchtiger Jahrgang, der die ganze Bandbreite von frischen bis zu kräftigen Weinen abdeckt.

DIE ERNTE erfolgte Mitte September bei 19° 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. 28 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 2025 After a moderately early bud break, we were delighted to enjoy perfect flowering weather in 2025. The summer had only a few really hot days; otherwise, warm days alternated with rain, ensuring that the vines were always well watered. The harvest then began in mid-September, almost like in the old days. We harvested mostly in sunshine and cool temperatures – just as we like it. A few rainy days in between did not affect the quality of the grapes due to the cool temperatures. Overall, a very high-quality, fruity vintage that covers the entire spectrum from fresh to full-bodied wines.

THE HARVEST took place in mid-September at 19° 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
ALKOHOL 12,5 vol%
SÄURE 5,2 g/l
RESTZUCKER 3,8 g/l
TRINKREIFE 1-3 Jahre
Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 8-10°C
ALKOHOL 12,5 vol%
ACIDITY 5,2 g/l
RESIDUAL SUGAR 3,8 g/l
DRINKING AGE 1-3 years
Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code

