



Kamptal (Österreich): Grüner Veltliner von Oskar Hager

1 Mit Michaela und Oskar Hager im Restaurant Sodoma in Tulln.

2 Blick auf Schönberg im Kamptal.

Unsere Besuche bei Oskar Hager sehen jeweils einen Rundgang durch seine 16 Hektar Weingärten mit Grünem Veltliner und Riesling in den besten Lagen des Kamptals vor. Allerdings hat sich am Vorabend unserer Anreise ein heftiges Gewitter über der Region entladen und die Zufahrtstrassen zu den Weinbergen unter Wasser gesetzt, so dass wir diesmal auf die Besichtigung verzichten müssen. Wir treffen Oskar und seine Frau Michaela deshalb in Schönberg in der Alten Schmiede, einem vom Hundertwasser-Schüler Peter Pelikan liebevoll umgestalteten 400 Jahre alten Gebäude. Nebst einer stilvollen Vinothek mit einem grossen Angebot an Kamptaler Weinen befindet sich hier auch ein kleines Museum, und es gibt eine historisch komplett eingerichtete Schausmiede zu bestaunen. Für uns ein idealer Ort, um den neuen Jahrgang sowie eine Auswahl gereifterer Weine von Oskar Hager zu verkosten.

Nach den Besonderheiten des Jahrgangs 2023 gefragt, erklärt Oskar: «2023 ist qualitativ ein ausgezeichnete Jahrgang, der aber einige Abweichungen mit sich brachte. Normalerweise beginnen wir mit der Lese ab Mitte September. Dieses Jahr war sehr trocken, ausserdem hatten wir einen heissen August, der die Traubenreife zusätzlich verzögerte, weshalb wir uns entschlossen haben, erst ab dem 4. Oktober zu ernten.» Als fest verwurzelter Familienbetrieb können sich die Hagers solche Entscheide leisten; bereits seit 1640 betreibt die Familie Weinbau und pflegt dieses Erbe bäuerlicher Tradition über Generationen hinweg. Auch dieses Jahr werden

3 Herrlich: Hager Grüner Veltliner und Backhendel.

4 Eine Apéro-Institution: Schwarzes Kameel in Wien.

Eltern, Schwiegereltern und weitere Verwandte bei der Ernte dabei sein. Oskar führt dazu aus: «Die gemeinschaftliche Weinlese ist wichtig, um eine hohe Qualität sicherzustellen, aber auch immer ein grosses Familienfest, bei dem Geschichten erzählt werden und gemeinsam gegessen, getrunken und gesungen wird.»

Bei der Verkostung von Hagers Sortiment sind wir wiederum beeindruckt von der durchwegs erstklassigen Qualität der Gewächse. Vorzüglich ist einmal mehr unsere Grüne-Veltliner-Spezialfüllung, die seit vielen Jahren zu den Bestsellern gehört. Ein wahrlich universell einsetzbarer Weisswein, köstlich zum Apéro und als unkomplizierter Begleiter zu Antipasti, aber auch passend zu Backhendel, Wiener Schnitzel oder asiatischen Gerichten. Mit diesem Wein kann man nichts falsch machen!



Mehr Informationen zum Weingut Oskar Hager.



Grüner Veltliner, Weingut Oskar Hager (weiss, trocken) 2023
«Selection Schwander», Kamptal DAC

Feine Würze im Bouquet; verführerische Fruchtigkeit und Frische, angenehm trocken, aber mit einer saftigen Fülle und einer gewinnenden, äusserst attraktiven, geradlinigen Stilistik. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 12.80 (ab Dezember 2024 Fr. 14.–)