



Weingut HAJSZAN Restaurant-Weinclub
Grinzißgerstrasse 86, A-1190 Wien
tel: +43 1 370 72 37 / fax: DW -20
www.hajszan.com

Was für die einen auf einem philosophischen Gedankenkonstrukt basiert ist für Stefan Hajszan eine Kombination aus Gelegenheit und absolut kühn rationaler Betrachtungsweise. Er tauschte nicht nur Bier gegen Wein sondern herkömmliche Düngemittel gegen Fenchelöl und Brennnesseljauche.

Gelegenheiten wollen erkannt und wahrgenommen werden. Im Jahr 2000 bekam Stefan Hajszan, Betreiber des Universitätsbrauhauses, von Stammgäste 1.000 m² Weingarten an der Weissleiten geschenkt. Diese Gelegenheit verstand der heutige Winzer als seine Chance. Die Rebstöcke, die er somit sein Eigen nennen durfte, weckten Interesse und Leidenschaft. Drei Jahre und zahlreiche Stunden als Weinlehrling später nimmt das Thema Weinbau erste Konturen an. Mit 2004 kommt sein erster Jahrgang auf den Markt.

Die Situation der Schlüssel

Absolut prägend und entscheidend war für den „Jungwinzer“ ein Vortrag, welcher die massive Wirkung von zugelassenen Spritzmitteln aufzeigte. Ertragssteigerung und hohe Qualität stehen seiner Meinung nach ganz klar

im Widerspruch. Die einzig mögliche, logische und verantwortungsbewusste Konsequenz war für ihn die Umstellung auf biologische und biodynamische Arbeitsweise in Weinbau und Vinifikation. Mittlerweile bewirtschaftet er über 14 Hektar Rebfläche in Wien, die nach dreijähriger Umstellungsphase seit 2009 als „Bio“ zertifiziert sind. Sein Weg zu höchster Qualität besteht darin, das Bodenleben zu aktivieren und unterstützen sowie das Immunsystem der Rebstöcke zu stärken. Das Verhältnis zwischen Natur und Mensch so zu verbessern, dass nachkommende Generationen gesunde Böden bewirtschaften können, sieht er als Essenz seiner Philosophie. Ganz in diesem Sinne und der Arbeitsweise von „Demeter“ entsprechend kommen 2011 seine Weine erstmals mit dem „Demeter“-Zertifikat auf den Markt.

Im Mittelpunkt stehen am Weingut Hajszan der Wiener Gemischte Satz sowie die Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling. Er selbst beschreibt seine Weine als massiv terroirlastig und dicht, von großer Charakterstärke und weit weg vom Mainstream. So lässt sich Wien von seiner besten Seite genießen.



Bio Gemischter Satz 2010

Hajszan, Wien

Wunderschöner Duft nach frischem Heu und einem Korb Granny Smith Äpfeln. Fast tänzerisch wirkt der Körper. Für Kontrast sorgt eine pfeffrige Pikanz im Ausklang. Hühnerfilet mit Salbei und Belugalinsen



Bio Riesling Steinberg 2010

Hajszan, Wien

Saftig zeigt sich dieser Wein, so richtig zum Reinbeißen. Noten von Feuerstein, reife Ananas, viel Volumen und ausgeprägte Mineralität verstärken seinen Reiz. Saltimbocca von der Jakobsmuschel



Bio Biga 2008 (ZW/BF)

Hajszan, Wien

Wien als Herkunft, Rot als Wein, „Bio“ als Philosophie. Winzer Stefan Hajszan ist vielseitig, doch immer klar im Ausdruck. Bio Biga ist elegant, extravagant, einfach gut. Ochschlepp mit Braterdäpfel



214888 € 8⁹⁵



214889 € 8⁹⁵



212253 € 8⁹⁵