

REEH HANNES

CHARDONNAY UNPLUGGED

REEH HANNES, ANDAU



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Reeh Hannes
Alkoholgehalt:	14
Ausschenktemperatur:	10-12°
Traubensorte(n):	Chardonnay

Empfehlung

Zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel und Kalbfleisch, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse.

Artikelinformation

dunkles Rubingranat, in der Nase Waldbeeren, dezenter Holztouch, am Gaumen saftig und rund, etwas Nougat, feines Tannin.

Degustationsnotizen

Reif-fruchtiges Nasenbild mit Aromen von Nektarine, Honigmelone und gebratenen Bananen, unterstrichen von einem feinen Vanille-Touch. Am Gaumen rund, frisch, mit moderater Säure.

Produzent

Reeh Hannes: "Es muss eine Leidenschaft sein, keine Wissenschaft?", sagt Hannes Reeh immer gerne, wenn er übers Weintrinken spricht. Der Winzer kombiniert langjährige Familientradition und die Authentizität eines echten Burgenländers mit der Weinerfahrung aus der Neuen Welt. Das Resultat seines Schaffens: Zugängliche Weine, die sowohl Laien als auch eingefleischte Kenner überzeugen. \n \n

Das alles tut er in einer Gegend, die in Österreich ihresgleichen sucht: Mitten im pannonischen Heideboden, östlich des Neusiedler Sees. Nur wenige Kilometer von der ungarischen Grenze entfernt befindet sich die Gemeinde Andau, eine der sonnenreichsten und regenärmsten Orte des Landes. Und an dessen Rande liegt das Weingut Hannes Reeh.