

REEH HANNES

ZWEIGELT UNPLUGGED

REEH HANNES, ANDAU



Jahrgang:	2018
Inhalt:	900 cl
Produzent:	Reeh Hannes
Alkoholgehalt:	14
Ausschenktemperatur:	16-18°
Traubensorte(n):	Zweigelt

Empfehlung

Zu Grilladen und Wildgeflügel, mild gewürztem Fleisch, Risotto und Pasta sowie zu mildem Hart- und Weichkäse.

Degustationsnotizen

Mit Weichselfrucht und dunkelbeerigen Anklängen, feine Schokoladennote. Am Gaumen sehr elegant, gut strukturiert, intensive Kirschfrucht und zarte Brombeernoten, feine Extraktösse, gut integrierte Tannine, feinwürziges Finish, langer Nachhall.

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.