

REEH HANNES CHARDONNAY UNPLUGGED REEH HANNES, ANDAU



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Reeh Hannes
Traubensorte(n):	Chardonnay
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°C

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

Empfehlung

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

Produzent

Reeh Hannes - Im wärmsten Ort sterreichs, in Andau an der ungarischen Grenze, wo es auch sehr trocken ist, entstehen Weine mit ausserordentlicher Kraft, Fülle und Reife, wenn der Name Hannes Reeh im Spiel ist. Dies ist durchaus der passende Begriff, weil er ein wahrhaftig spielerischer Typ ist: Seit er 2007 den elterlichen Betrieb übernommen hat, geht er gelassen und entspannt, unbefangen und intuitiv ans Geschehen heran, ohne dabei die gebotene Zielstrebigkeit vermissen zu lassen. Angst vor Wachstum hat er keine. Und er zeigt keine Angst vor der Mühe, Familientradition mit ungehemmtem Zukunftsglauben, rtliches mit Fremdem zu verbinden. Seine drei Weintypen widerspiegeln dies: Klassik sind sortenreine Weine (Welschriesling, Weissburgunder, Zweigelt, Blaufränkisch und ein Merlot) für den fröhlichen Trinkgenuss. Bei den Heideboden-Weinen handelt es sich um eine weisse und eine rote Cuvée: elegant und charmant. Und zum Dritten sind unter dem Etikett Unplugged wiederum sortenreine Weine gemeint, jedoch noch ausgeprägtere, ungeschminkte, körperreiche Weine (Chardonnay, Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon): Unplugged ist absolut kein Schnickschnack, aber mit Gefühl für den Takt der Natur gemacht. Selbstbewusst meint Hannes Reeh: Unplugged ist Andauer Natur pur. Hier also sucht einer das für ihn und den Seewinkel Typische: hot stuff. Ein Versprechen, das konkrete Entsprechungen in den Flaschen findet ... und ebenso eine wachsende Anhängerschaft.