

HANNES REEH

Lieblich Rot Burgenland



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hannes Reeh
Traubensorten:	Zweigelt (Rotburger), Merlot
Alkoholgehalt:	11.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	13-15°

Restzuckergehalt:	25 g/l
Säuregehalt:	5 g/l

Fruchtig - lieblich, mit Aromen von gemischten Beeren, Grenadine, Pflaumen und Kirsche, dazu ganz feine Würze. Am Gaumen weich, rund und mild. Frische Brombeer-Aromatik, Kirschsaft und zarte Kakao- und Karamelltöne im restsüßsen Abgang.

Produzent

Im wärmsten Ort Österreichs, in Andau an der ungarischen Grenze, wo es auch sehr trocken ist, entstehen Weine mit ausserordentlicher Kraft, Fülle und Reife, dann wenn 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 Mühe, Familientradition mit ungehemmtem Zukunftsglauben, Örtliches 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 ein weisses und ein rotes Cuvée: elegant und charmant. Und zum Dritten sind unter dem Etikett Unplugged wiederum sortenreine Weine gemeint, jedoch noch ausgeprägter 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 Entsprechung in den Flaschen findet, ... und eine wachsende Anhängerschaft.

