HANNES REEH
Chardonnay
Unplugged Burgenland



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Hannes Reeh**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Ausgebaut in Barriques, zeigt sich ein reif-fruchtiges Nasenbild mit Aromen von Nektarine, Agrumen-Zesten, Honigmelone und Pfirsich, unterstrichen von einem fein röstigen Vanille Touch vom Holz. Am Gaumen rund, frisch, mit moderater Säure.

Empfehlung

Wer es zum Apero etwas kräftiger mag, ist hier absolut richtig. Idealer Begleiter aber vor allem zu verschiedenen Fischgerichten, Krustentiere, Pasta mit Sahne Sauce, hellem Fleisch und Geflügel.

Produzent

Einsilbig ist bei Hannes Reeh nur der Nachname. Vielfältig hingegen ist sein Charakter, unkonventionell sein Handeln und facettenreich seine Weine. 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 Weintypen widerspiegeln dies: Etwa "Haus & Hof" und „Lieblich Rot“, für den fröhlichen Trinkgenuss. Oder die "In Bloom"-Linie, die nicht nur Wein ist - sie ist ein Lebensgefühl! Cuvées in Weiss, Rosé und Rot: elegant und unkompliziert, aber auch immer charakterstark mit Tiefgang. Und dann sind da natürlich auch noch die Unplugged-Weine: ungeschminkte, körperreiche Weine. Unplugged ist absolut kein Schnickschnack, aber mit Gefühl für den Takt der Natur gemacht.