HANNES REEH
Zweigelt
Unplugged Burgenland



Jahrgang:	2023
Inhalt:	300 cl
Produzent:	**Hannes Reeh**
Traubensorten:	Zweigelt (Rotburger)
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

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

Empfehlung

Vielseitiger Speisenbegleiter, zu Pasta mit Fleischsauce, Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, geschmorten oder gebratenen Fleischgerichten, edlem Geflügel und reifem Käse.

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.