

HANNES REEH
Cuvée X
Unplugged Burgenland



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hannes Reeh
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Krönung der Unplugged-Weine und die einzige Cuvée in dieser Linie ist eine limitierte Selektion der besten Lagen bestehend aus 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon und 30% Cabernet Franc, ausgebaut für 24 Monate in neuen französischen Eichenfässern. Kräftig-würzige Nase mit Aromen von dunklen Beeren, Latwerge, Edelbitter-Schokolade und fein Tabakigen Röstnoten. Am Gaumen vollmundig, fordernd, mit viel Druck und deutlicher, aber gut eingebundener Gerbstoff Struktur.

Empfehlung

Mit seiner kräftigen Struktur passt er hervorragend zu dunklem Fleisch, vor allem vom Grill, aber auch als Schmorgericht. Toll auch zu kräftigen Wildgerichten.

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.

