HANNES REEH
Cabernet Franc
Unplugged Burgenland



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Hannes Reeh**
Traubensorten:	Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

In der Nase zeigen sich Aromen vom Zwetschgenfrucht, roten und blauen Beeren und ein Touch von Orangeat und getrockneten Cranberries. Würzig unterlegt mit feinen Kräuter Noten und etwas Zedernholz. Am Gaumen mit deutlicher Exktrakt Süsse, zupackendem Tannin und dezent schokoladigem Abgang.

Empfehlung

Passt mit seiner kräftigen Struktur gut zur Grillküche, z.B. Spare Ribs, Lammkoteletts, Rib Eye, dazu gegrillte Paprika, Zucchini und Mais. Auch hervorragend zu Schmorgerichten und Wild.

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.