



Burgenland

Hannes Reeh Merlot Unplugged 2018

CHF 26.50

statt CHF 29.90

Hannes Reeh Merlot Unplugged 2018

Produzent

Hannes Reeh vom Neusiedlersee in Österreich ist ein unkonventioneller Weinmacher – er pflegt einen unbeschwerten Lebensstil und verfolgt doch zielstrebig seine Ideen. Bei unserem ersten Besuch bei ihm haben wir einen einfach sympathischen Typen kennen gelernt. In seinen Weinen findet sich seine Persönlichkeit: eine spannende Mischung aus Tradition, Neue-Welt-Erfahrung, Zukunftsglauben und burgenländische Wurzeln. Mit viel Unbefangenheit tut er das, was ihm Spass macht, und hat damit Erfolg. Die Böden in Andau, auf denen die Trauben von Hannes gedeihen, sind karg und ergeben Weine, die mit Kraft, Fülle und Reife überzeugen. «Unplugged» – entlehnt aus der Musikwelt – nennt Hannes seine Weine, die er ohne viel Schnickschnack, aber mit Gefühl für den Takt der Natur entstehen lässt. Das ist Natur pur: Ohne Schönungsmittel, ohne Enzyme, ohne gezüchtete Hefen oder unnötige Filtrationen – «Just Unplugged!».

Region

Das Klima im Burgenland ist geprägt durch kalte, schneearme Winter, heisse, trockene Sommer und einen langen, milden Herbst. Der Neusiedlersee fungiert dabei als Klimaregulator. Seine Oberfläche mildert die extremsten Temperaturen und schafft dadurch ideale Voraussetzungen für den Weinbau. Das Weinbaugebiet Burgenland in Österreich gliedert sich in vier Weinbaugebiete. Diese sind Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland und Südburgenland.

Herstellung

Von Hand gelesen und anschliessende Spontangärung im INOX Edelstahltank. Dieser Merlot wird in gebrauchten und neuen Barriquen ausgebaut. Seine »Unplugged«-Weine werden, wie er es formuliert, »ohne jeglichen Schnickschnack, aber mit viel Gefühl für den Takt der Natur produziert«. Das heißt: keine Reinzuchthefen für die Gärung, keine Enzyme, keine Schönungsmittel und in guten Jahren auch keine Filtration.

Degustationsnotiz

In der verführerischen Nase eine intensive Duftorgie mit Brombeeren, schwarzen Truffes, feinen Kokosnoten, Röstaromen, Vanille, Thymian und Koriander; wuchtig und eindrucksvoll präsentiert sich dann der Gaumen, wiederum viel dichte Beerenfrucht, kraftvoller Körper mit festen Tanninen ausgestattet, enorm lang anhaltendes Finale.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Harmoniert mit Rindfleisch am Stück grilliert, Entenbrust, Wild gebraten und nicht geschmort. Eine Lammkeule auf dem Ofen – also Gigot. Reife Käse aus Kuhmilch. Einfache Gerichte wie Spaghetti Bolognese – gediegene Weine – einfache Gerichte. Eine knusperige in Butter gebratene frische Rösti mit Käse und Speck.