

Burgenland

Hannes Reeh UNPLUGGED Merlot

2018

CHF 270.00

 600cl
 13%
 Burgenland
 Merlot
AN 5211818

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.

Herstellung

Spontangärung, im Edelstahltank vergoren und ausgebaut.

Geniessen zu

Schmorbraten, Fleisch vom Grill, gereiftem Käse.

Produzent

Das Burgenland am Neusiedlersee: Hier sprengt Weinmacher Hannes Reeh die Konventionen; nicht nur sein unbeschwerter Lebensstil, auch die Designs seiner Weine machen Hannes Reeh einzigartig. Vor allem aber finden sich seine Werte und Persönlichkeit in diesem wieder. Es ist die Balance zwischen Tradition, Neue-Welt-Erfahrung, Zukunftsglauben und burgenländischen 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 Reeh gedeihen, sind karg und ergeben Weine, die mit Kraft, Fülle und Reife überzeugen. Die Namen der Hannes Reeh Weine sind mittlerweile zum Markenzeichen geworden: «Unplugged» – «Reehbellion» – «In Bloom». Sie zeichnen sich durch viel Authentizität aus, während jeglicher «Schnickschnack» weggelassen wird. Sie sind ungeschönt und ungefiltert, genau wie gute Rockmusik. Hannes Reeh verarbeitet das Beste von jedem Jahrgang der Sorten Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon und Chardonnay zu einer «Unplugged» Version. Den Begriff hat Reeh von der Grunge-Band «Nirvana» übernommen. Das Album «Unplugged in New York» war für ihn als Teenager wie eine Offenbarung. Inzwischen konnte er mit seinem «Zweigelt Unplugged» bereits den Österreichischen Zweigelt Grand Prix gewinnen.

Region

Das Burgenland ist mit rund 11'772 Hektaren Rebfläche eines der bedeutendsten Weinbaugebiete Österreichs und erstreckt sich im Osten des Landes entlang der ungarischen Grenze. Das pannonische Klima mit seinen heissen Sommern und grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht schafft ideale Bedingungen für körperreiche, reife Weine. Vor allem Blaufränkisch und Zweigelt prägen das Bild – Blaufränkisch zeigt sich würzig und strukturiert mit grossem Lagerpotenzial, während Zweigelt saftige, fruchtbetonte Weine hervorbringt. Ergänzt wird das Spektrum durch Burgundersorten sowie Weissweine wie Weissburgunder, Chardonnay oder Sauvignon Blanc. Rund um den Neusiedlersee finden sich ausserdem einzigartige Bedingungen für edelsüsse Spezialitäten wie den weltbekannten Ruster Ausbruch, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert reicht. Die Böden reichen von kalkreichen Lagen am Leithagebirge über Schiefer und Lehm im Mittelburgenland bis zu sandigen Ablagerungen im Seewinkel. Diese Vielfalt verleiht den Weinen des Burgenlands Charakter, Ausdruck und internationale Strahlkraft.