

DRINKS.

Hannes Reeh Rohstoff Rosé 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 8023323 |
| Alkoholgehalt | 13% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Österreich |
| Region | Andau |
| Abfüller | Weingut Hannes Reeh, Augasse 11, 7163 Andau, Österreich |
| Marke | Hannes Reeh |
| Typ | Rosé |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Degustationsnotiz | Vielschichtig und komplex mit fruchtigen Aromen von roten Beeren, Kirschen und Nektarinen gepaart mit Würze. |
| Verkehrsbezeichnung | Rosé |
| Details | Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon |
| Vegan | Keine Angaben |
| Verschluss | Drehverschluss |
| Tannin | Keine Angaben |
| Trinktemperatur | 8-10 Grad |
| Passend zu | Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Mediterrane Küche |



Beschreibung

In der Österreichischen Gemeinde Andau befindet sich das Weingut von Hannes Reeh, welches er 2007 von seinen Eltern übernommen hat. Die Region - nur wenige Kilometer von der ungarischen Grenzen entfernt,- zählt zu den sonnenreichsten und regenärmsten Orten des Landes. Selbst späte Sorten, wie der Cabernet Sauvignon können hier auf den rund 120 Hektaren vollkommen reifen. Das Sortiment von Hannes Reeh ist grob in 3 Typen unterteilt, vom Klassiker, also reine Sorten bis zu Limited Editions und den berühmter „unplugged“ Serie, sortenreine Weine mit noch ausgeprägterem Charakter, geht man selbstbewusst und intuitiv an die Rohstoffe ran. Genau das ist es, was Hannes Reeh anstrebt: Unkomplizierte, charakteristische Weine zu produzieren und dabei innovativ und kreativ zu bleiben. Dieser „Rosé-Renaissance“, wie er von Hannes Reeh beschrieben wird, besteht aus sorgfältig verlesenen Blaufränkischen und Cabernet Sauvignon Trauben aus dem Jahre 2023. Der fruchtige und zugleich Komplexe Wein bringt Aromen von Kirschen gepaart mit Gewürzen in ins Glas. Er eignet sich zum Aperitif oder sommerlichen Vorspeisen wie Gazpacho oder Melonen mit Rohschinken.