

DRINKS.

Hannes Reeh Rohstoff Weiss Cuvée 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|---------------------------|---|
| Numéro d'article | 40788022 |
| Alcool | 13.5% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | Autriche |
| Région | Burgenland |
| Embouteilleur | Hannes Reeh, Augasse 11, 7163 Andau, Austria |
| Marque | Hannes Reeh |
| Type | Vin blanc |
| Allergène | Contient des sulfites |
| Dégustation | Nez: arôme varié et fruité avec des parfums de pomme, melon, pêche et baies claires. Bouche: fraîche et épicée, avec un agréable fondant. |
| Désignation commerciale | Vin blanc |
| Détails | Élaboré à base de Pinot Blanc, Chardonnay et Sauvignon Blanc |
| Etiquette | graphique |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon à vis |
| Tannin | Non spécifié |



| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Température de consommation | 10-12 degrés |
|-----------------------------------|--------------|

| | |
|-----------|------|
| Millésime | 2022 |
|-----------|------|

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| En accord avec | Apéro, poissons & fruits de mer |
|-------------------|---------------------------------|

Description

Le village d'Andau, avec environ 2400 heures de soleil par an, se trouve près de la frontière avec la Hongrie et il s'agit de l'endroit le plus ensoleillé d'Autriche. Et avec 500 mm de précipitations annuelles, c'est aussi l'un des endroits où il pleut le moins. Au milieu des années 80, la famille Reeh a commencé à cultiver du vin, et Hannes Reeh est ainsi né dans cette tradition. En 2007, il a repris le domaine viticole d'Andau et cultive les 120 hectares de terre de manière douce et durable. Les sols sont pauvres et pierreux, les couches de gravier sont en partie recouvertes d'une couche d'humus fertile. Le gravier stocke la chaleur d'une part et est très perméable à l'eau d'autre part, ce qui permet aux vignes de pénétrer plus profondément dans le sol avec leurs racines. Tous les raisins sont récoltés à la main, puis stockés dans le chai, qui a ouvert en 2012. La matière première de la Cuvée blanche est un assemblage des cépages Chardonnay, Pinot Blanc et Sauvignon Blanc. Les raisins fermentent et mûrissent dans des cuves en acier inoxydable avec des levures sauvages.