



Rohstoff Cuvée Weiss 2021

Hannes Reeh

Typ	Weisswein
Herkunft	Österreich, Burgenland
Produzent	Hannes Reeh
Ausschanktemperatur	8-10°C
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weissburgunder
Ausbau	Edelstahltank, auf Feinhefe
Passt zu	asiatische Gerichte, Fisch, Geflügel, Hartkäse, Kalb, Meeresfrüchte, Sommergericht, Weichkäse
Grösse	75 cl
Jahrgang	2021
Artikelnummer	32150721

Bemerkungen

Nahe der Grenze zu Ungarn liegt der Ort Andau, er ist mit rund 2400 Sonnenstunden pro Jahr der sonnenreichste Ort in Österreich. Und gehört mit 500mm jährlichem Niederschlag auch zu einem der regenärmsten Orte. Mitte der Achtziger Jahre begann die Familie Reeh Wein anzubauen, Hannes Reeh wurde die Tradition somit in die Wiege gelegt. Im Jahr 2007 übernahm er das Weingut in Andau und bewirtschaftet die rund 120 Hektar Fläche schonend und nachhaltig. Die Böden sind karg und steinig, teils sind die Schotterschichten mit einer fruchtbaren Hummus Schicht überdeckt. Der Schotter speichert auf der einen Seite die Wärme und auf der anderen Seite ist er sehr wasserdurchlässig. Dies ermöglicht den Reben mit den Wurzeln tiefer in die Erde einzudringen. Alle Trauben werden von Hand gelesen und anschliessend im 2012 eröffneten Weinkeller gelagert.

Degustationsnotizen

Der weisse Baby Reeh; In der Nase ein fruchtig-süßes Potpourri nach Birne, Rosinen, Karamell und auch etwas Apfel; am Gaumen Mango, Orangenzesten und Maracuja, stoffig in der Struktur und cremig im Fluss, Kümmel und Pfeffer im Finale. Ein charmantes Cuvée, welches alle Vorteile des Klimas und der Lage hervorbringen.

Passt zu

Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel und Kalbfleisch, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse.