

DRINKS.

Hannes Reeh Zweigelt Unplugged 2022 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40788322
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Embouteilleur	Hannes Reeh, Augasse 11, 7163 Andau, Austria
Marque	Hannes Reeh
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes épicés et fruités de bois de rose, de fleurs de sureau et de cerises. Bouche: fraîche, épicée, tannins forts, notes de prune, de nougat et de menthe. Finale: longue et épicée avec des arômes de café et de tabac.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Zweigelt
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2022
-----------	------

En accord avec	charcuterie, veau et bœuf, porc, gibier
----------------	---

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. Le Zweigelt est le premier cépage rouge être récolté à la mi-septembre, la maturation se fait sur 12-14 mois en barrique.