

DRINKS.

Hannes Reeh Rohstoff Rosé 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	8023323
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Andau
Embouteilleur	Weingut Hannes Reeh, Augasse 11, 7163 Andau, Österreich
Marque	Hannes Reeh
Type	Rosé
Dégustation	Complexe et complexe, avec des arômes fruités de baies rouges, de cerises et de nectarines, associés à des épices.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Blafränkisch, Cabernet Sauvignon
Vegan	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, cuisine méditerranéenne



Description

C'est dans la commune autrichienne d'Andau que se trouve le domaine viticole de Hannes Reeh, qu'il a repris de ses parents en 2007. La région - ; située à quelques kilomètres de la frontière hongroise- compte parmi les endroits les plus ensoleillés et les moins pluvieux du pays ; même ; les cépages tardifs, comme le cabernet sauvignon, peuvent y mûrir pleinement sur les quelque 120 hectares. L'assortiment de Hannes Reeh est grossièrement divisé en trois types, du classique, c'est-à-dire des variétés pures, aux éditions limitées et à la fameuse série "unplugged", des vins monocépages au caractère encore plus prononcé, on aborde les matières premières avec assurance et intuition. C'est exactement ce à quoi aspire Hannes Reeh : Produire des vins simples et caractéristiques tout en restant innovants et créatifs. Ce "Rosé-Renaissance", comme le décrit Hannes Reeh, est composé de raisins de Blaufränkische et de Cabernet Sauvignon soigneusement triés et datant de 2023. Ce vin à la fois fruité et complexe apporte dans le verre des arômes de cerise associés à des épices. Il convient à l'apéritif ou aux entrées estivales comme le gaspacho ou le melon au jambon cru.