

HANNES REEH
UNPLUGGED X
CUVÉE ROT



h a n n e s r e e h . a t

2016

37,5% Cabernet Sauvignon 37,5% Merlot,
25% Cabernet Franc
26 Jahre alte Reben
Gradation 21°KMW
Spontane Gärung im Edelstahltank, 6 Wochen Maischestandzeit
Ausbau im Barrique
15,0 % vol. Alkohol · 4,8 g/l Säure · 1,0 g/l Restzucker
16 °C Trinktemperatur
Trinkreife/Lagerpotenzial bis 2035

Der Begriff Unplugged steht in der Welt der Musik für Musizieren ohne jegliche Verstärker: einfach, pur, ohne Elektronik. Bei Hannes Reeh steht „Unplugged“ für vier Sortenweine und eine Cuvée, die „Andauer Natur pur“ ausdrücken: keine Eingriffe in die Weinwerdung, keine Hefe oder Enzyme oder Schönungen zur Kosmetik der Weine. Authentische Weine. In besonders guten Jahren kommen diese Weine sogar ohne Filtration in die Flasche.

Der Unplugged X Cuvée Rot: kräftiges Rubingranat, dunkler Kern mit violetten Reflexen, etwas Tabak, dunkle Beerenfrucht, elegant, sehr komplex und saftig, präsent es Straffes Tannin, kraftvoll und anhaltend, sehr gute Länge, bereits sehr harmonisch. Ein toller Partner für Steaks und intensiv geschmorte Fleischartöpfe.