

HANNES REEH
ANDAUER
ZWEIGELT



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

2023

100% Zweigelt

15 Jahre alte Reben

Gradation 20,5 °KMW

Spontane Gärung im Edelstahltank, 6 Wochen Masichestandzeit

Ausbau im Barrique

13,5 % vol. Alkohol · 5,1 g/l Säure · 3,1 g/l Restzucker

16 bis 18 °C Trinktemperatur

Trinkreife/Lagerpotenzial bis 2033

Unsere Heimat ist in jedem unserer Weine spürbar: Mit der Andauer Linie bringen wir das erneut zum Ausdruck. Die drei Weine - Cuvée Weiß, Rosé und Zweigelt - fassen alles zusammen, was wir an dieser Weinbauregion so schätzen: Die Rauheit der Böden, die salzige, pannonische Luft, den Sonnenschein. Daraus ergibt sich ein harmonisch runder, körperreicher Genuss.

Man braucht keinen Doktor im Weintrinken, um unseren Andauer Zweigelt genießen zu können. Kein anderer Wein ist so sehr mit unserem Weingut verbunden wie er, keiner ist ein derart unkomplizierter, und dennoch geschmacklich komplexer Speisenbegleiter.