

HANNES REEH
UNPLUGGED X
CUVÉE ROT



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

2023

50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc
30-40 Jahre alte Reben
Gradation 21 °KMW

Spontane Gärung im Edelstahltank, 6 Wochen Maischestandzeit
24 Monate Ausbau im Barrique

15,0 % vol. Alkohol · 5,1 g/l Säure · 1,5 g/l Restzucker
16 °C Trinktemperatur

Trinkreife/Lagerpotenzial bis 2043

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 Weinherstellung, 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, straffes Tannin, kraftvoll und anhaltend, sehr gute Länge, bereits sehr harmonisch. Ein toller Partner für Steaks und intensiv geschmorte Fleischartöpfe.