

Hannes Reeh Rohstoff Cuvée X Rot

REGION

Burgenland

CHARAKTERISIERUNG

Im Glas zeigt sich der Cuvée X in einem kräftigen Rubingranat mit einem dunklen Kern und violetten Lichtreflexen. In der Nase Noten von Tabak und dunkler Beerenfrucht. Im Geschmack ist der Wein sehr elegant und komplex. Säftige und straffe Tannine, kraftvoll und anhaltend, sehr harmonisch und einer guten Länge.

SERVIEREMPFEHLUNG

Perfekt zu Steaks und intensiv geschmorten Fleischeintöpfen.

SERVIERTEMPERATUR

16°C

[Zum Produkt](#)

Allergene

Sulfit	Ja
--------	----

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	14 % Vol.
Säuregehalt	5,7 g/l

Zusätzliche Informationen

30% Carbernet Sauvignon, 30% Carbernet Franc, 30% Merlot, 10% Zweigelt.

27 Jahre alte Reben

Spontane Gärung im Edelstahltank, 6 Monate Maischestandzeit

Ausbau in Barrique

Trinkreife/ Lagerpotenzial bis 2039

Für den Unplugged X wurden unsere geliebten Unplugged-Sorten cuvéeiert – Weine von alten Beständen, die hohe Qualität und dichtes Aroma versprechen. Entstanden ist eine vollends eigenständige Cuvée. Ein flüssiges Aushängeschild, das aus jedem Moment einen ganz besonderen macht. In Deutschland und Benelux heißt der Wein "Rohstoff".

Inverkehrbringer: Hannes Reeh GmbH, Augasse 11A, 7163 Andau.