

Weinzentrale

EBERLE

2020 - Rohstoff Chardonnay - Hannes Reeh

Art.-Nr: 05918



Beschreibung:

Im Glas ein Goldgelb mit grünen Reflexen. In der Nase Bananen, Zuckermelone, Pfirsichmark. Dezente Vanillenote. Am Gaumen viel Fruchtschmelz mit moderater Säure. Mineralische Noten und angenehm langer Nachhall. Bietet viel Potential.

Hersteller:

Hannes Reeh, eine der verheißungsvollsten Neuentdeckungen, übernahm erst 2007 das elterliche Weingut in Andau. Der unkonventionelle Winzer verarbeitet knapp 75 Hektar Rebfläche, davon 30 Hektar aus eigenen Anlagen. Es entstehen Weine ohne jeglichen Schnickschnack aber mit viel Gefühl für den Takt der Natur.

Anbau:

In Andau, ganz im Osten des Seewinkels am Neusiedlersee. Dieser sonnenreichste Flecken Österreichs liegt kurz vor der Grenze zu Ungarn. Die edlen Trauben reifen unter dem Einfluss des pannonischen Mikroklimas. 15 bis 20 Jahre alte Rebstockanlagen.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgenland	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 1,1	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Roter Schotter	Trinkfenster 2024-2030	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Nachhaltige Landwirtschaft	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

