

HANNES REEH
HEIDEBODEN
CUVÉE ROT



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

2017

50% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon,
20% Merlot, 10% St. Laurent
Handlese
Schotterboden mit Sandanteil
Gradation 20,5 °KMW
Spontane Gärung, vier Wochen Maischestandzeit
Ausbau im Edelstahltank, Barrique
13,5 % vol. Alkohol · 4,5 g/l Säure · 3,8 g/l Restzucker
15 °C Trinktemperatur
Trinkreife/Lagerpotenzial bis 2025

Die Bezeichnung Heideboden tragen drei Weine, welche die Vorteile des günstigen Klimas und der Lagen im Seewinkel in schönster Form hervorbringen. Heideboden Weiss, Rot und Süß vereinen Aromatik und dichten Körper mit feiner Frische.

Heideboden Rot ist von samtigen Tannien geprägt, die ihn zu einem besonders guten Speisenbegleiter machen. Er präsentiert sich mit Aromen von dunklen und reifen Beeren. Besonders die Sorte Zweigelt kommt in der Nase und am Gaumen deutlich hervor. Zum geschmorten Lamm mit duftenden Rosmarin-Kartoffeln, oder auch zu gegrillten Perlhuhn, präsentiert sich Hannes Reehs Heideboden Rot als perfekter Speisenbegleiter.