

HANNES REEH  
**HEIDEBODEN**  
CUVÉE WEISS



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

**2023**

60% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc, 20% Weissburgunder

Handlese

Roter Schotterboden

Gradation 20 °KMW

Spontane Gärung

13,9 % vol. Alkohol · 5,7 g/l Säure · 5,7 g/l Restzucker

8 °C Trinktemperatur

Trinkreife/Lagerpotenzial bis 2030

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 Weiss ist würzig im Geschmack und mild in der Säure. Seine Stilistik lehnt an die „alten“ Weine aus der Region an, was ihn wiederum – auf Grund seiner Lage – zum wichtigsten Weisswein des Weinguts avancieren lässt. In der Nase präsentiert der Heideboden Weiss reife Früchte, am Gaumen ist er voller Körper und Fülle. Eine Hommage an Burgund. Am besten präsentiert sich der Heideboden Weiss neben kräftigen Fisch-Gerichten. Er passt auch hervorragend zu Kalbs- und Hühnerfleisch.