

HANNES REEH
HEIDEBODEN
CUVÉE WEISS



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

2025

60% Sauvignon Blanc, 40% Chardonnay
Handlese
Roter Schotterboden
Gradation 20 °KMW
Spontane Gärung
12,5 % vol. Alkohol · 4,6 g/l Säure · 0,7 g/l Restzucker
8 °C Trinktemperatur
Trinkreife/Lagerpotenzial bis 2032

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.