



Heidrom Grand Reserve 2015 50% Merlot . 50% Cabernet Sauvignon

Heidi und Roman Pfaffl sind die Namenspatronen für diese größte Cuvée des Hauses - eine Komposition aus Merlot und Cabernet Sauvignon, die vor dem großen Auftritt 24 Monate in Barriques und danach noch 18 Monate auf der Flasche reifen mußte.

Rubingranat; sehr schöne Nase nach dunklen Früchten, süße Röstaromen, feine Kräuter, Thymian, etwas Graphit, druckvolle Mineralik am Gaumen, finessenreich, eleganter Holzeinsatz, feurig von beachtlichem Körper. Gut eingebundene Säure, schön balanciert, dann Schokolade, Nougat und Herzkirschen im Nachhall. Hervorragend zu Fleischgerichten und auch Käse.

Heidi and Roman Pfaffl give their names for this greatest blend of the house - a composition of Merlot and Cabernet Sauvignon that ripened 24 months in barriques and 18 months in the bottle before its presentation.

Ruby garnet; wonderful nose of dark fruits, sweet roast aromas, fine herbs and a hint of thyme, present minerality on the palate makes joyful pressure, some graphit, fiery and complex; elegant use of wood, remarkable body. Well integrated and ripe acidity, texture of chocolate with echoes of heart cherry in the echoe; stays long, touch of nougat with tobacco on the finish. Like a dream to meat and also to cheese.



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

GOLD****
selection

94P
Falstaff

DIE LAGEN Terrassen Sonnleiten (Cabernet Sauvignon), Sandlern (Merlot)

DIE BÖDEN Terrassen Sonnleiten (karger, sandig-felsiger Boden), Sandlern (Lehmiger, sandiger Boden). Der Boden wird in der Fahrgasse begrünt und bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 16-46 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN Der Jahrgang 2015 profitierte von den Niederschlägen im Herbst und Winter 2014. Die Feuchtigkeit, die dadurch aufgebaut wurde, bewirkte nicht nur einen gleichmäßigen, sehr schönen Austrieb, sondern rettete auch über die heiße Blütezeit und den extrem trockenen Sommer. Anfang September trieb ein kurzer, lang ersehnter Regenguss die Reife in die Höhe. Sonniges, kühles und trockenes Lesewetter folgte. Mitte Oktober bewirkte eine regenreiche Woche, dass die Reserven penibel selektioniert werden mussten. Insgesamt kann man von einem qualitativ sehr guten, mengenmäßig durchschnittlichem Jahrgang ausgehen.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 21° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 27°C 24 Tage im Edelstahltrank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte 24 Monate in Barriques und 18 Monate auf der Flasche, abgefüllt wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARDS Terrassen Sonnleiten (Cabernet Sauvignon), Sandlern (Merlot)

THE SOILS Terrassen Sonnleiten (barren, sandy soil with many stones), Sandlern (loamy, sandy soil). The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 16-46 years old and are cultivated in a dense of around 4.000 vines/ha. To profit from the rising ground heat and to reach a high foliage-wall we use a trellis training system at about 60-90 cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS The 2015 vintage benefited from the precipitation of autumn and winter 2014. The humidity effected not only a regular, very good shoot, but helped also during the hot blooming period and the extremely dry summer. By the beginning of September, a short, long-awaited rainfall made the ripeness rising up high. Sunny, cool and dry harvest-weather followed. By the middle of October, a week of rain forced us to precisely select the Reserves. All in all, this is a vintage with high quality and normal quantity.

THE HARVEST took place by the mid of October at 21°KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been squeezed and must was fermented with automatic temperature-control at 27°C for 24 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place at Barriques for 24 months and further 18 months in the bottles. The wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 18-19°C
TRINKREIFE 5-15 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13,5 vol%
SÄURE 5,7 g/l
RESTZUCKER 4,7 g/l

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 18-19°C
DRINKING AGE 5-15 years
Contains sulfites

ALKOHOL 13,5 vol%
ACIDITY 5,7 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,7 g/l