



Heidrom 2009

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 12 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 12 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 echo; stays long, touch of nougat with tobacco on the finish. Like a dream to meat and also to cheese.



AUSZEICHNUNGEN . AWARDS
Österreich Rotwein Guide, Höchstnote
Falstaff, 91 P
Kutschers Kostnotizen, 90+ P
Tasted 100% Blind, 89 P

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

DIE BÖDEN Terrassen Sonnleitern (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. 10-39 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 2009 konnte wie kaum ein Jahr mit einer unglaublichen Dichte an vollreifen Trauben aufwarten. Grund dafür waren wunderbare, sommerliche Temperaturen bis in den Oktober hinein. Wir bemühten uns, rasch zu ernten um auch leichtere, duftigere Weine hervorzubringen. Ab Mitte Oktober kam ein rasanter Wetterumschwung mit winterlichen Temperaturen. Dies ermöglichte, die Trauben noch etwas im Weingarten physiologisch reifen zu lassen. So konnten wir auch diesmal bis Mitte November lesen.

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 28°C 25 Tage im Edelstahltrank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte 24 Monate in Barriques und 12 Monate auf der Flasche, abgefüllt wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen. Enthält Sulfite.

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

THE SOILS Terrassen Sonnleitern (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. 10-39 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 2009 Like no other vintage, 2009 could offer an incredible density of fully mature grapes. This followed from the wonderful summerly temperatures that we had in autumn right until the middle of October. We were anxious to harvest quickly to also get some lighter, fragrant wines. In the middle of October the weather changed rapidly to hibernal temperatures. This allowed us to give the grapes some more time in the vineyards to bring their physiological ripeness to perfection. This way we again could harvest until the middle of November.

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 28°C for 25 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place at Barriques for 24 months and further 12 months in the bottles. The wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles. Contains sulfites.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

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

ALKOHOL 14,0 vol%
SÄURE 5,8 g/l
RESTZUCKER 5,1 g/l

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein dry

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

ALCOHOL 14,0vol%
ACIDITY 5,8 g/l
RESIDUAL SUGAR 5,1 g/l