



Heidrom 2008

80% Merlot . 20% 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 echoe; stays long, touch of nougat with tobacco on the finish. Like a dream to meat and also to cheese.



AUSZEICHNUNGEN . AWARDS
Kutschers Kostnotizen, 88 P.
Falstaff Weinguide 2012, 92 P.
Wein-Plus.de, 87+ P.
Österreich Rot 2012, 4 Gläser
Austrian Wine Challenge, Silber, 87,2P.
A la Carte 89 P.
Vinaria Weinguide 11/12; TOP
selection, ** Sterne

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. 9-38 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 2008 folgte einem sanften Winter ein vom Zeitpunkt her typischer Austrieb. Das Frühjahr und der Sommerbeginn waren von wechselhaftem Wetter geprägt. Hier galt es durch intensive Laubarbeit die Rebstöcke luftig zu gestalten um Pilzkrankheiten vorzubeugen. Die zweite Hälfte des Sommers zeigte sich ebenso wie die ersten Herbsttage von der schönsten Seite, was vor allem den Trauben zu Gute kam. Nur Anfang September wagten es einige Regenschauer die Schönwetterperiode zu stören und brachten kühle Nächte mit sich, welche die Basis für ein herrliches Traubenaroma legten. Dank wunderschönem Herbstwetter konnte die Ernte Mitte November abgeschlossen werden.

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.

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. 9-38 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 2008 after a mild winter the shoot took place at ist typical point of time. Spring and the beginning of summer were affected by quite inconstant weather. Therefore the vines needed intense foliage work to prevent diseases. The second part of summer and the first days in autumn showed at their best for the grapes. Only at the beginning of September some rain interrupted the period of brightest weather and brought cool nights, which grounded the basis for a wonderful aroma of the grapes. Thanks to the great weather in autumn the harvest was finished by 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.

LAND Österreich	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALKOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKTEMP. 18-19°C	SÄURE 5,2 g/l	REGION Lower Austria	DRINKING TEMP. 18-19°C	ACIDITY 5,2 g/l
GEBIET Weinviertel	TRINKREIFE 5-15 Jahre	RESTZUCKER 1,7 g/l	DISTRICT Weinviertel	DRINKING AGE 5-15 years	RESIDUAL SUGAR 1,7 g/l