



## Heidrom Grand Reserve 2016

### 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.

Intensiv dunkles Rubinrot; in der Nase fruchtdominiert nach reifer Johannisbeere, süße Röstaromen und feine Kräuter am Gaumen, Schokolade, Nougat und Herzkirschen im Nachhall. Im Körper enorm dicht, extraktreich und komplex, eleganter Holzeinsatz. 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 ist presentation.

Intense dark ruby red; on the nose, fruit dominated by ripe currant, sweet roasted aromas and fine herbs on the palate, chocolate, nougat and heart cherries in the echoe. Extremely dense in the body, rich in extracts and complex, elegant use of wood. Excellent with meat dishes and also cheese.



AUSZEICHNUNGEN  
AWARDS

93 Falstaff-Punkte

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. 17-47 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 Das Jahr 2016 begann mit einem sehr trockenen Winter, gefolgt von vielen Niederschlägen im März. Der April zeigte seine Launen mit Tagen bis zu 28°C und solchen weit unter dem Gefrierpunkt, was zahlreiche Frostschäden zur Folge hatte. Jene Reben, die das überstanden, gediehen von Mai bis August bei warmen & feuchten Wetter prächtig. Ein sonniger, warmer und trockener September trug das Seine zu einem wunderschönen Jahrgang bei, erst Mitte Oktober setzten die ersten Niederschläge ein, die aber aufgrund des dann sehr kühlen Wetters kaum Schaden anrichten konnten. Insgesamt ein aufgrund des Frostes sehr kleiner Jahrgang, aber mit wunderschönen Qualitäten in Weiß und Rot.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 20° 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 (Eiche) 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. 17-47 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 year 2016 started with a very dry winter followed by many rainfalls in March. April brought days of up to 28°C and such far below freezing, which caused a lot of frost damage. The remaining vines thrived wonderfully at warm & humid weather from May to August. A sunny, warm and dry September contributed to a beautiful vintage. The first rainfalls started in the middle of October, but as the temperatures simultaneously fell down, they did not cause any harm. All in all, 2016 is a small vintage due to the frost, but shows great qualities in white and red.

THE HARVEST took place by the mid of October at 20° 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 in barriques (oak) 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 vol%  
SÄURE 5,2 g/l  
RESTZUCKER 4,6 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein dry

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

ALCOHOL 13 vol%  
ACIDITY 5,2 g/l  
RESIDUAL SUGAR 4,6 g/l