



# HEIDROM Grand Reserve 2019

## 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

**GOLD**  
Niederösterreichische  
Weinprämierung

**GOLD**  
AWC Vienna

**94 Punkte**  
Falstaff

**94 Punkte**  
A la Carte

**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. 20-50 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** Wenn wir uns als Winzer Wetter wünschen dürften, würde es wohl so wie 2019 sein. Es hätte uns nicht besser in die Hände spielen können. Nach einem milden Winter durften wir einen mittelspäten Austrieb und auch einen normalen Blütezeitpunkt verfolgen. Schönes Wetter wurde immer wieder von ausreichend Niederschlägen unterbrochen, sodass es nie zu Trockenstressphasen kam. Die Lese fand wieder ein bisschen früher, aber bei weitem nicht so zeitig wie 2018 statt und war geprägt von Sonnenschein und kühlen Tagen ohne Niederschläge. Damit durften wir traumhaft schönes Traubenmaterial einfahren und erwarten einen Bilderbuchjahrgang für alle Weintypen.

**DIE ERNTE** erfolgte Mitte Oktober bei 22° 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 Edelstahltank 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. 20-50 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** If we were to wish weather as a winemaker, it would probably be like 2019. After a mild winter, we were allowed to follow a medium-late shoot and a normal flowering time. Beautiful weather was repeatedly interrupted by sufficient rainfall, so it never came to drought periods. The harvest took place a bit earlier, but not nearly as early as 2018 and was characterized by sunshine and cool days without rainfall. With that we were able to harvest fantastically beautiful grape material and expect a picture book vintage for all types of wine.

**THE HARVEST** took place by the mid of October at 22° 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 14 vol%  
SÄURE 5,3 g/l  
RESTZUCKER 2,8 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein dry

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

ALKOHOL 14 vol%  
ACIDITY 5,3 g/l  
RESIDUAL SUGAR 2,8 g/l