



HEIDROM Grand Reserve 2022

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
Berlin Weintrophy

GOLD
Mundus Vini

GOLD
Niederösterreich Weinprämierung

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. 22-52 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 Trockenheit im Winter und dem darauffolgenden Frühling bescherten den Rebstöcken einen herausfordernden Start. Der Austrieb fing dadurch später an, Spätfrostschäden blieben aus. Endlich setzte der lang ersehnte Regen ein. Durch das teilweise neblig feuchte Wetter stieg der Pilzdruck stark an. Der Sommer verlief erneut sehr trocken und heiß. Dadurch blieben die Beeren eher klein. Während der Lese kam es immer wieder zu Niederschlägen. Generell war 2022 ein sehr warmes Jahr, das sehr harmonische, gut balancierte Weine hervorbrachte, geprägt von Kraft, Extraktsüße und milder Säure.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 23° 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. 22-52 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 Drought in winter and the spring that followed gave the vines a challenging start. As a result, budding started later. Thus there was no late frost damage. The long-awaited rain finally set in. Due to the partly foggy and damp weather, the fungal pressure increased sharply. The summer was again very dry and hot. As a result, the berries remained rather small. There was repeated rainfall during the harvest. In general, 2022 was a very warm year that produced very harmonious, well-balanced wines, characterized by power, extract sweetness and mild acidity.

THE HARVEST took place by the beginning of October at 23° 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
ALKOHOL 14,5 vol%
SÄURE 4,6 g/l
RESTZUCKER 1,9 g/l
TRINKREIFE 5-15 Jahre
Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 18-19°C
ALKOHOL 14,5 vol%
ACIDITY 4,6 g/l
RESIDUAL SUGAR 1,9 g/l
DRINKING AGE 5-15 years
Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code

