

Jahrgang 2022
**HERXHEIM HELD
BLAUFRÄNKISCH**

JAHRGANG 2022

Ein Jahr geprägt von warmen Temperaturen und wenig Niederschlag, Beginnend mit einer frühen Blüte, folgten heiße Sommermonate, welche zu einer beschleunigten Reifung unserer Trauben führten. In der zweiten Augushälfte haben wir mit der Ernte für unsere Sektgrundweine begonnen. Die im September einsetzenden Niederschläge haben das Tempo der Traubenreife deutliche verlangsamt, so dass sich die Ernte bis Ende September zog.

WEINBERG

Gepflanzt haben wir unsere Blaufränkisch-Reben schon 2005, aber erst jetzt kommt unser Bissersheimer Held in ein Alter, in dem er zeigt, was in ihm steckt. Die Weinbergsarbeiten haben wir konsequent auf Qualität ausgerichtet, die Erträge drastisch reduziert, die Trauben von Hand in kleine Kisten gelesen.

AUSBAU & SENSORIK

Bei der offenen Maischegärung werden 1/3 der Trauben nicht entrappt um eine spannende Würze zu bekommen. Nach dem Keltern darf der Wein für 18 Monate im Barrrique reifen, bevor er ohne jegliche Filtration auf die Flasche gefüllt wird. Er duftet fein nach schwarzen Beeren und Kirschen mit einem Hauch von Vanille, im Mund zeigt er eine kräutrig-kühle Würze, ganz der elegante Typ.

