



# PINOT NOIR "KALKSTEIN", BIO-D

Frank John, Das Hirschhorner Weinkontor, Pfalz

## 2021



Feingliedrig, knackige Himbeerfrucht. Klarer, würziger und facettenreicher Pinot Noir mit Tiefe. Schwebend und verführerisch!

In der Nase Kirsche und Tabak, frisches Unterholz. Anklänge an Leder und Bergheu. Die animierende und zugleich feine Säure balanciert Frucht und Tannine. Geschliffen und präzise begleiten diese den Wein. Das dezente Holz der Tonneau und Barrique Fässer ist kaum merkbar und dient mit seiner dezenten Würze. Im Abgang belebt die kühle Frische den Gaumen, der sofort einen zweiten Schluck verlangt. Der zartherbe Tanninbiss und die saftige Pfeffernote verlangen eine kulinarische Begleitung.

Land / Region:	Deutschland / Pfalz
Farbe:	rot
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Herbststeller mit Spätzle und Pilzragout, Schmort Gemüse



# FRANK JOHN, HIRSCHHORNER WEINKONTOR

«Grosse Weine alter Schule» lautet das Motto des Weinguts Frank John. Passender könnte dieses nicht sein, nicht nur der Körpergrösse des Winzers wegen.

Frank und Gerlinde John kauften den Hirschhorner Hof in Neustadt an der Weinstrasse im Jahr 2002. Mit viel Liebe zum Detail bauten sie das 400 Jahre alte Gebäude samt Kreuzgewölbekeller um und betreiben seit 2003 gemeinsam mit ihren Kindern Sebastian und Dorothea den Familienbetrieb. Frank John selbst ist die grösste Zeit des Jahres unterwegs – als gefragter Berater im Bereich Rebbau und Önologie. Sein Spezialgebiet ist der biodynamische Ansatz, der auf dem eigenen Betrieb in allen Facetten gelebt wird. Die Rebärten des Demeter-zertifizierten Gutes verdienen diesen Namen zu Recht. Neben den Reben gedeihen hier die verschiedensten Pflanzen und auch Tiere fühlen sich sichtlich wohl. Und auch im Keller wird nur getan, was wirklich nötig ist. Die Weine – gekeltert aus den Sorten Riesling und Pinot Noir – reifen in grossen Fuderfässern langsam heran, erreichen ihre wahre Trinkreife aber oft erst Jahre nach der Füllung auf die Flasche. Neben Stillweinen widmet sich Familie John auch mit viel Hingabe der Produktion von Sekt. Nach jahrelanger Reifung auf der Hefe sind ihre Schaumweine nicht nur eine Konkurrenz für die besten Schäumer der Welt, sondern gehören ganz einfach zu dieser Riege dazu. «Grosse Weine alter Schule» – nicht mehr und nicht weniger.