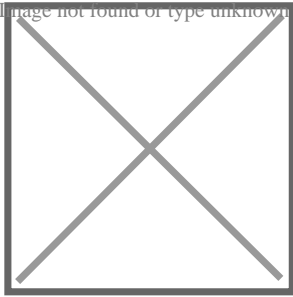




# RIESLING "BRUT NATURE 41", BIO-D

Frank John, Das Hirschhorner Weinkontor, Pfalz

## NV



Trocken, nussig, Brioche, Zitrus- und Mandarinenzeste, blumig-kräuterige Würze.

Leicht hefig, wilde und ausgeprägt kräutrige Nase, Salbei und Rosmarin als auch Apfel und Aprikose. Im Gaumen stellt sich dezente Kamille- und Salbeiwürze ein, verschwindet aber gleich wieder hinter einer ausdrucksstarken nussig hefigen langanhaltenden Komplexität, die man bei einem solch feinen und leichten Sekt kaum vermutet. Salzig- mineralische Tiefe, die die Kraft der Grundweine zeigt und verbunden mit der harmonischen Säure jegliche Dosage überflüssig macht.

Land / Region:	Deutschland / Pfalz
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Riesling
Alkohol in %:	11.5
Böden:	Buntsandstein
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, raffinierte Häppchen



# 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.