



RIESLING "BUNTSANDSTEIN", BIO-D

Frank John, Das Hirschhorner Weinkontor, Pfalz

2020



Rassig, tiefgründig, vielschichtig, spannungsgeladen, puristisch.

Das Traubengut für den Riesling stammt ausschließlich vom Buntsandstein, welcher charakteristisch für diese Weinbauregion der Pfalz ist. Die Rebe durchwurzelt diesen Bodentyp in großer Tiefe und prägt so unsere mineralischen Rieslinge. Kurze Maischestandzeiten, lange Presszeiten und Spontanvergärung in 1200 l und 2400 l Fässern mit zum Teil ganzen Trauben sorgen für charaktervolle Rieslinge mit großem Reifepotenzial. Dazu trägt auch der einjährige Ausbau auf der Vollhefe bis zur Selbstklärung bei.

Land / Region:	Deutschland / Pfalz
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Riesling
Alkohol in %:	12
Böden:	Buntsandstein
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Apéritif, Tempura, Sushi



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.