RIESLING SEKT BRUT NATURE TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Weingut Frank John

Pfalz, Deutschland

PREIS: 28,50 €

Süße	●●○○○
Säure	●●●●○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	○○○○○
Komplexität	●●●○○
Abgang	●●●○○

AROMEN:

ANANAS
ROTER APFEL
ZITRONE
GRAPEFRUIT

Rebsorten	Riesling
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Frank John gründete 2002 zusammen mit seiner Frau Gerlinde und den beiden Kindern Sebastian und Dorothea mit der Übernahme des Hirschhorner Hofs das erste eigene Weingut. Der ehemalige Zehnthof und Schaffnei liegt im pfälzischen Königsbach, einem Ortsteil von Neustadt an der Weinstraße. Das 400 Jahre alte Renaissancegebäude mit Gewölbekeller wurde von der Familie aufwendig renoviert und seit 2003 als Weinkellerei betrieben. Ein großer eigener Traum, denn so kann er nun auf gut 3 Hektar Land Weine ganz nach seinen eigenen Vorstellungen machen. Frank John hatte bis dahin bereits viele Stationen hinter sich. Nach Ausbildung und Studium folgten Stationen bei Hans-Günter Schwarz, Heyl sowie neun Jahre als Betriebsleiter beim Deidesheimer Weingut Reichsrat von Buhl. Er hatte somit bereits umfassend Erfahrung mit Wein und Sekt. Sein großes Thema ist biodynamischer Weinbau und so arbeitete von Anfang an mit biodynamisch erzeugten Trauben. Parallel war und ist er außerdem als Berater für biologisch und biodynamisch arbeitende Weingüter in ganz Europa unterwegs. Pionierarbeit sozusagen, wird Biodynamie durch erst nach und nach als adäquate Arbeitsweise in der Branche akzeptiert. Mit bis zu 250 Tagen und somit quasi mehr als 10.000 Hektar zusätzliche Weingärten in seiner Zuständigkeit ein echter Spagat. Der ihm aber großartig gelingt.

Zunächst wurden die Weine unter der Bezeichnung „Hirschhorner Hof“ auf den Markt gebracht. Heute ist diese Bezeichnung von den Etiketten verschwunden. Zwar läuft das Weingut immer noch