

PINOT NOIR KALKSTEIN 2020

BIO



John, Frank, Pfalz

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Waldbeere
Schwarze Kirsche
Wacholderbeere
Schwarzer Pfeffer
Zedernholz
Lakritze
Tannennadel

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
16 bis 18°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote

WEINBAU Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung



WEINGUT FRANK JOHN

Neun Jahre lang leitete **Frank John** das Deidesheimer Weingut Reichsrat von Buhl, zuvor lernte er bei Hans-Günter Schwarz. 2002 kaufte er dann mit seiner Frau **Gerlinde** den Hirschhorner Hof in Königsbach, einem Ortsteil von Neustadt an der Weinstraße. Der ehemalige Zehnthof aus der Renaissance steht seit 400 Jahren, in seinem Gewölbekeller reifen heute die Weine. Seit 2003 führt Frank den Familienbetrieb mit den Kindern Sebastian und Dorothea, auf gerade einmal 3 Hektar in Gimmeldingen und Königsbach.

Von Anfang an arbeitet Frank biodynamisch, lange bevor das in der Branche selbstverständlich wurde, und seit dem Jahrgang 2012 ist das Weingut Demeter-zertifiziert. Sein Wissen gibt er als Berater an biologisch und biodynamisch wirtschaftende Güter in ganz Europa weiter und ist dafür viele Tage im Jahr unterwegs. Das Weingut trägt heute seinen Namen. 2022 zählte ihn die Zeitschrift Vinum zu den 25 wichtigsten Weinpersönlichkeiten Deutschlands. Sein Anspruch passt in vier Worte, „Große Weine alter Schule“.

Warum Frank John?

Frank macht Weißwein, Rotwein und Sekt, und das auf einem Niveau, das die meisten Güter mit dreifacher Fläche nicht erreichen. Er führt ein kleines Sortiment und greift im Keller so wenig wie möglich ein. Was bleibt, ist eine Handschrift, die man über die Jahrgänge hinweg wiedererkennt. Seine Rieslinge haben Spannung und salzige Mineralität, sein Spätburgunder zählt für uns zum Besten, was die Pfalz beim Pinot Noir zu bieten hat. Die Weine brauchen Luft und Zeit, dann öffnen sie sich. Genau solche Güter wollen wir im Programm haben.

Die Weine

Trocken und mit deutlichem Zug kommt der **Riesling Buntsandstein** ins Glas. Seine Reben wurzeln tief im namensgebenden Buntsandstein, der Wein zeigt eine salzige Art und ein Rückgrat, das ihn über Jahre trägt und zum präzisen Begleiter kräftiger Küche macht. Jung wirkt er fast streng, mit ein paar Jahren rundet er sich. Beim **Pinot Noir Kalkstein** stammen die Trauben von kalkreichen Pfälzer Lagen, und Frank gibt ihm bis zu zwei Jahre im Holz, bevor er ihn unfiltriert füllt. Das Ergebnis ist ein klarer, würziger Spätburgunder mit Tiefe, der weniger auf Frucht als auf Struktur setzt und den Vergleich mit den besten deutschen Pinots aushält.

Seinen Schaumwein erzeugt Frank mittels der traditionellen Flaschengärung, aus alten Riesling-Anlagen und mit Ganztraubenpressung. Die Grundweine reifen zuvor im Pfälzer Stückfass. Die Reihe zeigt, wie sich Riesling mit der Zeit auf der Hefe verändert. **Riesling Sekt brut nature** ist der kompromissloseste der vier Abfüllungen, herb und gradlinig, ganz auf die Rieslingsäure ausgerichtet. Etwas zugänglicher gibt sich **brut 36**, mit feiner Perlage und einer Säure, die bereits gut eingebunden wirkt. Mit längerer Reife gewinnen die Sekte an Cremigkeit und Schmelz: **brut 50** mit 50 Monaten Hefelager wirkt vielschichtiger und ruhiger, bei **brut 100** ist diese Entwicklung am weitesten getrieben, die Perlage ist seidig und die Struktur lang. Jede Flasche rüttelt und degorgiert Frank von Hand.

Weinberg & Keller

Von Beginn hat bewirtschaftet Frank die knapp 3 Hektar in Gimmeldingen und Königsbach nach biodynamischen Grundsätzen, seit dem Jahrgang 2012 ist das Weingut Demeter-zertifiziert. Zwischen den Reben blüht und gedeiht es, Kräuter und Obstbäume bieten Lebensraum für Insekten und Vögel. Frank baut Humus auf, arbeitet mit dynamisierten Präparaten und Pflanzenkohle und verzichtet auf Pestizide. Die Emissionen des Guts kompensiert er vollständig. Die Trauben liest die Familie von Hand, oft in mehreren Durchgängen. Im Keller hält er sich zurück: Alle Moste vergären spontan, auch der biologische Säureabbau läuft von selbst. Den Riesling baut er zum Teil mit ganzen Trauben in großen Holzfässern auf der Vollhefe aus, den Pinot Noir bis zu zwei Jahre in kleineren Fässern, ehe er ihn unfiltriert abfüllt. Er verzichtet auf Schönung und Stabilisierung, geschwefelt wird nur minimal kurz vor der Füllung. Beide Stillweine kommen erst ein halbes Jahr nach der Abfüllung in den Verkauf.