

JOHN, FRANK, PFALZ RIESLING SEKT BRUT 36 TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2019



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

Roter Apfel
Ananas
Zitrone
Grapefruit

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Anbau

Riesling
biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils kleine und große
Holzfässer
0 Gramm / Liter
April 2023
3.347 Flaschen

Lagerung

Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Der Riesling Sekt brut 36 Traditionelle Flaschengärung 2019 ist ein Paradebeispiel für das qualitative Handwerk vom biodynamisch arbeitenden Weingut Frank John in der Pfalz. Die Trauben stammen aus alten Rieslinganlagen, die mit viel Handarbeit gepflegt werden inklusive der Lese von Hand. Im Keller zeigt sich das handwerkliche Geschick, das ohne große Eingriffe kompromisslose Qualitäten erzeugt. Nach der Ganztraubenpressung wird spontan ohne Temperaturkontrolle vergoren und die Grundweine anschließend für ein Jahr im traditionellen Pfälzer Stückfass ausgebaut. Auf Enzyme und Schwefel wird bewusst verzichtet und nur grob gefiltert, um den natürlichen Charakter und die Authentizität des Weins zu bewahren. Die traditionelle Flaschengärung mit mindestens 36 Monaten Hefelager verleiht dem Sekt seine feine Perlage und komplexe Aromen. Die Dosage mit 0 g/l und der geringe Alkoholgehalt von 11,5 Vol. % unterstreichen das elegante und ausdrucksstarke Gesamtbild.

Die Nase begeistert mit gelben Früchten wie Quitten, Pfirsich und Birne, dazu dezente Briochearomen und leichte rauchige Nuancen. Am Gaumen verbinden sich lebendige Säure und subtile Mineralität. Der Abgang ist langanhaltend und hinterlässt einen Eindruck von Frische und Finesse. Ein vielseitiger Premium-Sekt! Perfekt für festliche Anlässe, als Aperitif oder Speisenbegleiter zu Austern, gegrilltem Fisch oder mildem Ziegenkäse. Trinkreif, aber auch bis zu 10 Jahren lagerfähig.

JOHN, FRANK

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 unter „Frank John, Hirschhorner Weinkontor“, doch der Name ist mittlerweile eine eigene Marke. Die Person und ihre Werte steht bewusst im Vordergrund und das wurde 2022 auch von der Weinzeitschrift Vinum so erkannt, als er mit als eine der 25 wichtigsten Weinpersönlichkeiten Deutschlands gekürt wurde.

Warum wir die Weine von Frank John im Programm haben

Weißwein, Rotwein und Sekt – Frank John kann sie alle und das in herausragenden Qualitäten. Gelingen kann dies durch die absolute Konzentration aufs Wesentliche. Das Ergebnis ist gleichermaßen überzeugend und beeindruckend. Eigenständige und dennoch wunderbar ausbalancierte Weine mit Tiefgang und Präsenz. Weine, die uns immer wieder aufs Neue überraschen und begeistern!

Die Weine

„Große Weine alter Schule“ – das ist das Motto von Frank John und seiner Familie. Traditioneller An- und Ausbau inspiriert die Arbeit, es entstehen ausgesprochen charakterreiche und elegante Tropfen.

Dabei beschränkt sich John auf zwei Weine. Er produziert einen perfekt ausbalancierten Riesling vom Buntsandstein und einen Pinot Noir vom Kalkstein, den man aufgrund seiner Komplexität und Eleganz wohl mit zu den besten Pinots in ganz Deutschland zählen darf. Es sind wahrlich große Weine mit einem großen Reife- und Alterungspotenzial.

Hinzu kommt sein faszinierender Rieslingsekt. Auch hier setzt Frank John auf die klassische traditionelle Methode und unterschiedlich lange Hefelager von 36, 41, 50 oder mittlerweile sogar 100 Monaten. Handgerüttelt und degorgiert, mit minimaler Dosage. Es entstehen exzellente Schaumweine mit beeindruckender Länge, Struktur und Eleganz.

Immer im Fokus: die Ausgewogenheit und Harmonie. Frucht im Gleichklang mit herbal-kräutrigen und floral-blumigen Aromen. Ergänzt durch eine gleichberechtigte und moderierende Mineralität. Keine Solosänger, sondern ein Orchester, das bestens aufeinander abgestimmt ist. Und dieses Orchester bekommt jedes Mal wieder einen tosenden Applaus!

Weinberg & Keller

Das Lesegut für die ausdrucksstarken Weine von Frank John stammt überwiegend aus den nördlich von Neustadt gelegenen Weinbergen in Gimmeldingen und Königsbach, mit einer Gesamtfläche von gerade mal 3 ha. Von Anfang an wurden diese ausschließlich biodynamisch bewirtschaftet. Seit 2005/2006 ist der Betrieb von Naturland, seit 2012 auch von Demeter zertifiziert. Auf Pestizide & Co. wird hier selbstverständlich verzichtet. Ganz nach den biodynamischen Ansätzen wird die Verlebendigung des Bodens gelebt. Im Weinberg blüht und wächst es daher neben den Reben sehr vielfältig. Außerdem kommen Humusaufbau, dynamisierte Präparate sowie Schafe und Ziegen zum Einsatz. Es folgt eine selektive Handlese, häufig in mehreren Lesevorgängen. Auch im Keller arbeitet Frank John mit sehr klaren, reduzierten Vorstellungen. Sämtliche Moste vergären spontan (ohne Nachimpfung!), inklusive spontaner malolaktischer Gärung. Alle Weine werden in Amphoren oder Eichenholzfässern unterschiedlichster Größe (225 bis 8000 Liter) ausgebaut und reifen dort für fast ein Jahr auf der Feinhefe, was zu der besonderen Komplexität und Struktur der Weine führt. Sein Riesling kommt ganz leicht filtriert auf die Flasche, bei seinem Pinot Noir verzichtet er komplett auf eine Filtration. Es wird nur minimal vor der Abfüllung geschwefelt. Beide Weine kommen frühestens ein halbes Jahr nach der Abfüllung in den Verkauf.