

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



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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

**Lagerung**

teils kleine und große  
Holzfässer

**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

0 Gramm / Liter  
April 2023  
3.347 Flaschen

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

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.