JOHN, FRANK, PFALZ
RIESLING SEKT BRUT NATURE
TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG BIO

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

Ananas
Roter Apfel
Zitrone
Grapefruit
Nasse Erde
Brioche

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Riesling
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2022
Jahresproduktion	4.695 Flaschen

WEINGUT FRANK JOHN

eigenständige Spitzensekte und -weine alter Schule



Die Rieslinge wurzeln tief im Buntsandstein und zeigen eine salzige Spannung, die sich mit Luft und Reife entfaltet. Der Spätburgunder wächst auf Kalk, setzt auf Struktur und Würze statt vordergründiger Frucht, dazu kommen Riesling-Sekte mit langem Hefelager. Dahinter steht Frank John, der nach Jahren bei Hans-Günter Schwarz und Reichsrat von Buhl 2002 den Hirschhorner Hof übernahm. Auf drei Hektar arbeitet die Familie von Beginn an biodynamisch, seit 2012 Demeter-zertifiziert. Sein Wissen gibt er als Berater an Betriebe in ganz Europa weiter. Sein Leitsatz lautet: „Große Weine alter Schule".

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 und 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.

Winzer	Frank John
Ort	Neustadt/Königsbach
Weinberg	biodynamisch
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Stabilisierung und Schönung, minimale Schwefelung, Ausbau in teils großen und kleinen gebrauchten Holzfässern
Größe	3 Hektar