



Frank John

Das Hirschhorner
Weinkontor

Hirschhornring 34
67435 Neustadt an der Weinstraße
Fon +49 (0)6321. 67 05 37
Fax +49 (0)6321. 97 06 293

info@johnwein.de
www.johnwein.de

P I N O T N O I R Kalkstein

Das Traubenmaterial für den Pinot Noir stammt ausschließlich von Pfälzer Lagen mit hohem Kalkanteil. In traditioneller Art und Weise werden Trauben auf der Maische vergoren. Danach erfolgt der biologische Säureabbau. Wir geben dem Pinot für Ausbau und Reife in 225 l und 500 l Fässern bis zu zwei Jahren Zeit. Erst dann wird er unfiltriert gefüllt. So entsteht ein klarer, würziger, facettenreicher Pinot Noir mit Tiefe.

Jahrgang 2017

Im Glas dunkles Purpurrot. In der Nase Kirsche und Tabak, etwas frisches Unterholz. Die animierende und zugleich feine Säure balanciert Frucht und Tannine. Geschliffen und präzise begleiten diese den Wein. Das dezente Holz der 500 L Tonneaux Fässer ist kaum bemerkbar und dient mit seiner dezenten Würze. Im Abgang belebt die kühle Frische den Gaumen, der sofort einen zweiten Schluck verlangt. Schon jetzt antrinkbar mit großem Reifepotential.

Alk 13,0%

Trinkreife: ab sofort bis mindestens 2027

