



# 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](mailto:info@johnwein.de)  
[www.johnwein.de](http://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 2015

Im Glas sattes Rubinrot. In der Nase dunkle Frucht (Waldbeere, Schattenmorelle), intensive und edle Würze mit Nelke und weißem Pfeffer mit Noten von Mandeln. Mit etwas Luft tritt ein feines Spiel von Rose und Tabak hinzu. Die kräftigen, aber reifen Tannine prägen die straffe Textur in Gaumen und Nase. Dieses straffe Gewand ergibt mit der kühlen, mineralischen Säure einen komplexen und lagerfähigen Wein. Dekantieren des noch jugendlichen Weines hilft die komplexe Tiefe des Weines zu ergründen.

Alk 13,0%

Trinkreife: ab sofort bis mindestens 2025



**2015 Pinot Noir Kalkstein**  
92 Points Eichelmann

**2015 Pinot Noir Kalkstein**  
1. Platz Focus Weinwettbewerb  
Spätburgunder trocken Premium



DE-ÖKO-003  
EU Landwirtschaft

