



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 2016

Kräftiges Purpurrot, kühle- würzige Nase, Waldbeeren, schwarze Kirsche, leicht Anis, die Tanine geschliffen und weich, sehr präzise und samtig, das Holz der 500l Tonneaux Fässer nur zu erahnen, dicht und weich am Gaumen, salzig langer und kühler Abgang, mineralisch und niemals süßlich werdend, lässt aber die Größe des Jahrgangs (2016!) schon erkennen.

Alk 13,0%

Trinkreife: ab sofort bis mindestens 2026



2016 Pinot Noir Kalkstein

91 Points Eichelmann

94 Points Gault Millau



DE-ÖKO-003
EU Landwirtschaft

