



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 2013

Lebendige leuchtend rubinrote Farbe. Deutliche Frucht von Himbeere- und Schattenmorelle paart sich mit würzigen Anklängen von weißem Pfeffer und grünem Tabak in der Nase. Reife- und schon jetzt weiche Tannine binden die animierend frische Säure wunderbar ein und sind im klaren Abgang noch lange nachzuspüren. Das jugendliche Erscheinungsbild deutet auf eine prachtvolle und lang anhaltende Reifezeit hin und macht sowohl Lust auf den nächsten Schluck als auch auf den Mut, dieses Juwel im Keller reifen zu lassen.

Alk 13,0%

### 2013 Pinot Noir Kalkstein 93 Parker Points

*»The 2013 Pinot Noir Kalkstein shows a very clear, fresh, rather coolish and spicy bouquet of dark fruits intertwined with smoky, white pepper and herbal aromas. This is still a very young and fruity, but also complex and Burgundian Pinot Noir with great finesse and purity on the nose. Silky textured and extremely well balanced, this is an intense and stringent but very elegant wine; there is beautiful freshness and mineral structure. The finish is fresh, precise, long, full of tension and reveals the chalky soils of the origins; the finish is spicy and intense but not alcoholic -- it is long and full of tension. The grapes were picked around October 13 (so five weeks later than in 2012).«*



DE-ÖKO-003  
EU Landwirtschaft