



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)

## PINOT NOIR 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 2014

Dunkle Spätburgunder Farbe, noch sehr jugendlich und mit leicht dunkelvioletten Farbnuancen am Glasrand. Sattes Purpur Rot! In der Nase kühle Frische, Holunder und Blaubeeren, dann schwarze Johannisbeeren und Kirsche. Auch gesellt sich bei etwas Sauerstoffkontakt würziger dunkler Tabak, Himbeere und einer feinen Dose Rosenduft dazu. Im Gaumen zeigt er sich feminin und subtil fordernd und erscheint mit der gleichen Fruchtintensität wie in der Nase. Er zeigt eine anregende Säure, die den festen Tanninen eine anregende Frische verleiht und den Gaumen nach dem zweiten Schluck verlangen lässt. Toller Wein zum Solo Trinken, wenn der Frühling seine ersten Sonnenstrahlen zeigt und als Begleiter zu leichter Aromatischer Küche, z.B. Wachtel auf Linsen mit Waldhimbeeressig, rote Beete Risotto mit Garnelen, Kaninchen Frikassee mit Tomaten und Estragon und natürlich auch zum kräftig zubereitetem Fisch mit Rotwein Sauce, z.B. wie Seeteufel auf Graupengemüse mit Blattspinat und Burgunder Jus.

Alk 14,0%

Trinkreife: ab sofort bis mindestens 2024

**2014 Pinot Noir Kalkstein**  
91 Points Gault&Millau

**2014 Pinot Noir Kalkstein**  
90 Points Eichelmann



Slow Food®

DE-ÖKO-003  
EU Landwirtschaft