

ЛЮДИ В



HIRSCHHORNER WEINKONTOR-a

В 2002 году мы купили Hirschhorner Hof, бывшую церковную землю. Мы вложили много любви, энергии и терпения для реконструкции 400-летнего здания эпохи ренессанса с погребом с впечатляющими сводчатыми арками. Сегодня вы можете увидеть поместье во всём его великолепии. С 2003 года мы ведем наш семейный бизнес вместе с нашими детьми Себастьяном и Доротеей. Hirschhorner Hof ведет свое дело под лозунгом «Великолепные вина древних традиций!».

HIRSCHHORNER WEINDOMIZIL

Наша новая квартира размером в 120м², которая располагается на верхних этажах, и которая обставлена согласно последним модным тенденциям, приглашает вас насладиться отдыхом в регионе Палатин. Квартира, будучи обставленной согласно законам фен-шуй из себя представляет некий оазис, где можно в полной мере насладиться проживанием. www.weindomizil.com

ЧТО О НАС ГОВОРЯТ ДРУГИЕ

Высшего качества Pinot Noir в Германии. При первой дегустации этого вина можно даже не прочувствовать всех его характеристик. И только после двух дней аэрации проявляются все его особенности, очень ненавязчиво, и сопровождаемые чистым, ароматным, бархатным вкусом типичным для этих вин. Это вино можно назвать самым утонченным среди высококачественных pinots noir-ов Германии.

MUNDUS VINI BIOFACH 2011 GOLD AWARD

“Лучшее сухое белое вино, точнее говоря, вино с самым высоким рейтингом в mundusvini Biofach производится в молодом виноградном поместье, хорошую репутацию которой подтверждают винные знатоки. Если вы любите Riesling, вы безусловно должны попробовать Buntsandstein Франка Джона. И как уже говорилось ранее, его выдержка легендарна.

MEININGER'S WEINWELT 12/2013

“2008 Riesling brut лучшее качество этого шипучего вина, которое его отличает от других, то, что оно не имеет острый фруктовый аромат, но глубокий и запеченного яблока, и предлагающий легкое сливочное послевкусие. Самый утонченный шипучий Riesling Германии требует большого бокала.

EICHELHANN 2014 DEUTSCHLANDS WEINE

4 звезды

График работы

Только по записи

Связь

Франк Джон – Das Hirschhorner Weinkontor
Hirschhornring 34 > D-67435 Neustadt an der Weinstraße
Fon: +49 (0)6321 670537 // Fax: +49 (0)6321 9706293
info@johnwein.de, www.johnwein.de



Frank John

„GROSSE WEINE ALTER SCHULE“

НАША ФИЛОСОФИЯ

Философия вина

Вдохновленные работой с традиционными методами выдержки и техникой обработки, нам удалось создать вина тончайшего вкуса. В наших винах объединены баланс взаимодействия между минеральными нюансами, интенсивностью и сытостью. Такого качества можно достигнуть только используя ручную собраный виноград биодинамического выращивания.

Очень часто процесс сбора урожая должен быть повторен несколько раз. Вино в погребах беспокоят в крайне редких случаях, и происходит процесс долгого старения в деревянных бочках, за счет чего мы производим легко усваиваемые вина с идеальным балансом вкуса.

Винификация

- > Ручную собраный виноград
- > Долгая выдержка в деревянных бочках
- > Самопроизвольная ферментация
- > Самопроизвольная малолактическая ферментация
- > Минимальное добавление серы перед розливом
- > Высококачественные натуральные пробки
- > Старение в бутылках

Экология

Со времен нашего первого урожая мы использовали только виноград биодинамического выращивания. С нашими продуктами Reislung 2006 и Pinot Noir 2005 мы получили сертификацию Naturland. Наш урожай винограда 2012 года получил сертификацию DEMETER.

Мы сторонники слоуфуда.

Залог высокого качества

Начиная с урожая в 2003 году мы производим наши вина по традиционным методам. Благодаря этому наши вина имеют высокий потенциал старения, что позволяет нам принять обратно любую неоткрытую бутылку без уточнения причин и поменять ее на другую.

НАШИ ВИНА

Riesling Buntsandstein

Виноград для вина Riesling выращивается только на земле с почвой Buntsandstein, которая присуща региону Палатин. Корни виноградных лоз проникают глубоко в эту почву, что отражается на аромате Riesling. Короткая мацерация, самопроизвольная ферментация в 1200л и 2400л бочках, частично с цельными винограда, создают образцовое вино. Качество наших вин повышается за счет выдержки в течении года перед очисткой.

Pinot Noir Kalkstein

Виноград для Pinot Noir выращивается только в виноградниках с высоким процентом известняка и ферментируется на кожуре традиционными методами. Позже наступает MLF. Выдержка Pinot происходит в бочках 225л и 500л около двух лет. После вино разливается без фильтрации. Так мы производим чистое и ароматное Pinot Noir с изысканным глубоким вкусом.

Riesling Sekt Brut

Плоды этого вина выращиваются на старых виноградниках Рислинга, вино производится посредством прессинга целой кисти винограда и долгой выдержки в специальных бочках Палатина. Вторичная ферментация следует за традиционным методом после 38 месяцев выдержки, придавая вину искусный аромат Рислинга.

В результате классической выдержки, наши игристые вина всегда отличаются пузырьками, которые хорошо демонстрирует их минеральные качества.

