

FRANK JOHN



KONTAKT

Weingut Hirschhorner Hof
Hirschhornring 34
67435 Neustadt
Tel. 06321-670537
Fax: 06321-670804
www.hirschhornerhof.de
f.john@hirschhornerhof.de

Inhaber

Frank John

Rebfläche

3 Hektar

Produktion

25.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung
Ferienwohnung



Frank John wurde bekannt als Betriebsleiter des Deidesheimer Weingutes Reichsrat von Buhl, fast neun Jahre war er dort tätig. Er ist Diplom-Agraringenieur, hat in Hohenheim und Gießen studiert, dann in Montpellier, sich sein Studium über einen eigenen Weinhandel finanziert, bei Hans-Günter Schwarz assistiert, vier Jahre bei Heyl zu Herrnsheim gearbeitet, zur Zeit der Umstellung auf biologischen Weinbau. 1994 ging er dann zu Reichsrat von Buhl; nach seinem Ausscheiden dort begann er sein eigenes Projekt, mehrere eigene Projekte, genau genommen. Unter der Bezeichnung Hirschhorner Hof erzeugte er im Jahrgang 2003 seinen ersten Wein, gleichzeitig begann er als Berater für Weingüter zu arbeiten, vor allem was biologischen und biodynamischen Weinbau betrifft, heute berät er Weingüter in ganz Europa. Von Anfang an setzte Frank John auf biologisch und biodynamisch erzeugte Trauben, die teils aus den eigenen Weinbergen kommen, teils von Winzern stammen, die ihre Weinberge nach den Vorgaben von Frank John biodynamisch bewirtschaften, Winzer, die er meist schon aus seiner Zeit bei Reichsrat von Buhl kennt, als eine seiner Aufgaben war, die an Buhl abliefernden Winzer weinbautechnisch zu beraten. 2013 ist Frank John Demeter beigetreten, sein kompletter Betrieb ist Demeter-zertifiziert. Inzwischen ist der Hirschhorner Hof auf dem Etikett verschwunden, Frank John stellt seinen eigenen Namen in den Vordergrund, vielleicht wird es einmal Frank John & Sohn werden, sollte denn Sohn Sebastian, der am Niederrhein Landwirtschaft studiert hat und nun in Stuttgart-Hohenheim seinen Master machen wird, den Betrieb einmal fortführen wollen; oder aber Frank John & Tochter, wenn die Tochter, die gerade Abitur gemacht hat und in Geisenheim studieren will, vielleicht einmal den Betrieb übernehmen wird; dann würde Frank John auch die eigene Rebfläche vergrößern, die bisher etwa die Hälfte der Produktion deckt. Die Trauben für seine Weine kommen überwiegend aus nördlich von Neustadt gelegenen Weinbergen, aus Gimmeldingen und Königsbach, auch aus Kallstadt und einigen anderen Gemeinden. Alle Moste werden spontanvergoren, Frank John vergärt ganze Beeren mit den Mosten, arbeitet mit mehr oder weniger langen Maischestandzeiten; alle Weine werden in Eichenholzfässern unterschiedlicher Größe ausgebaut, Frank John nutzt Fässer mit 500, 1200 und 2400 Litern Inhalt, die malolaktische Gärung wird nicht verhindert, sie erfolgt ebenfalls spontan. Alle Weine bleiben recht lang auf der Feinhefe, ohne dass Schwefel zugegeben wird, fast ein Jahr der Riesling, noch länger der Spätburgunder, den Frank John erst nach knapp zwei Jahren abfüllt. Der Riesling, in 1200

und 1400 Liter-Fässern ausgebaut, wird einmal ganz leicht filtriert, der Spätburgunder wird unfiltriert abgefüllt, die Schwefelgaben sind auf ein Minimum reduziert. Der Spätburgunder wird nur in Tonneaux ausgebaut. Alle Weine werden trocken und durchgegoren ausgebaut. Alle Weine kommen frühestens ein halbes Jahr nach der Abfüllung in den Verkauf. Das Programm ist überschaubar: Es gibt je einen Riesling und einen Spätburgunder, dazu einen Rieslingsekt, ein weiterer Sekt, ein Blanc de Noir, soll zukünftig das Sortiment ergänzen. Beim Rieslingsekt bietet Frank John je nach Dauer des Ausbaus drei Varianten: 32 Monate, 41 Monate oder 50 Monate Flaschenreife, diese drei Varianten basieren auf leicht unterschiedlichen Cuvées, in denen der Anteil der ersten Pressung variiert, eine vierte Variante mit 100 Monaten Flaschenreife liegt im Keller, deren Cuvée ist identisch mit der mit 50 Monaten Flaschenreife. Frank John bietet seinen Kunden an, jede ungeöffnete Flasche ohne Angabe von Gründen zurückzunehmen und gegen einen anderen Jahrgang auszutauschen.

Kollektion

In diesem Jahr nun stellen wir erstmals einen 50 Monate auf der Hefe gereiften Sekt vor, der 2012er Riesling wurde im Juli 2017 degorgiert. Er zeigt feine rauchige Noten im Bouquet, ganz dezent Anklänge an Brioche, ist wunderschön komplex und eindringlich im Mund, harmonisch gereift, dabei sehr lebendig und frisch, besticht mit viel Länge. Der Buntsandstein-Riesling präsentiert sich auch 2016 wieder in bestechender Form – bei nur 12 Prozent Alkohol. Er zeigt gelbe Früchte im Bouquet, rauchig-hefige Noten im Hintergrund, ist füllig und klar im Mund, druckvoll, geradlinig, besitzt gute Struktur und Substanz, feine Länge und Nachhall. Mit dem Pinot Noir hat Frank John weiter zugelegt, er gefiel uns noch nie so gut wie nun im Jahrgang 2015, obwohl er auch schon in Jahrgängen wie 2011 oder 2013 hervorragend war. Der 2015er nun ist fruchtbetont im Bouquet, frisch, reintonig, zeigt etwas Johannisbeeren, ist klar und frisch im Mund, herrlich präzise und reintonig, besitzt viel Substanz und Länge. Eine kleine, aber doch große Kollektion! —

Weinbewertung

- 91 2012 Riesling -50- Sekt brut nature 12 %/35,- €
- 91 2016 Riesling trocken „Buntsandstein“ 12 %/17,- € ☺
- 92 2015 Pinot Noir trocken 13 %/36,- €



LAGEN

GIMMELDINGEN
KÖNIGSBACH
KALLSTADT

REBSORTEN

RIESLING (60 %)
SPÄTBURGUNDER (40 %)