

关于我们



人物与背景介绍

2002年，我们在Hirschhorner购置了一座庭院，其前身为宗教遗迹。我们对这座拥有400年历史的庭院投入了无数的爱，用坚持不懈的毅力来进行整修，其中还包括一间采用交叉拱顶建造的酒窖，才使之成为今天让众人眼前一亮的容貌。自2003年起我们一家，包括儿子Sebastian及女儿Dorothea，一起开创了我们的家族酿酒事业，名副其实的在这历史遗迹上酿造出“传统佳酿”。

HIRSCHHORNER WEINDOMIZIL 休恬住处

我们位于顶楼的住处占地120平方米，经过精心装潢之后，绝对是Palatine地区最佳的休闲居所。我们根据风水与建筑的理论，将这空间打造成适合心灵放松的一处绿洲。详情请浏览 www.weindomizil.com

听听大家怎么说

最佳雷司令酿造者 “自然生物酿酒：自然佳酿”

“德国鲜为人知的顶级黑皮诺！最初品尝时还未察觉其中的奥妙。在置于空气中两天之后，这黑皮诺开始展现出其各个层面的优点，散发出清新怡人的香气，有着典型黑皮诺天鹅绒般的优质口感。这或许是德国最低调且鲜为人知的顶级黑皮诺。”

世界葡萄酒有机食品 (MUNDUS VINI BIOFACH) 2011年度金奖

“这干白酒无疑是世界葡萄酒有机食品 (MUNDUS VINI BIOFACH) 的最佳代表，酿造者在这行业中非常年轻，其卓越的名声也逐渐在众多知名品牌中崭露头角 [。。。] 若你是黑皮诺的爱好者，绝对不能错过Frank John所酿制的黑皮诺。此外，之前也提过，它适宜久存，拥具有收藏价值。”

MEININGER 12/2013 最佳雷司令酿造者

“2008年的雷司令但是 [。。。] 这气泡雷司令葡萄酒最棒的地方是它不象其它气泡雷司令有着太浓郁的果香，取而代之的是细微的奶油及烤苹果香气，在嘴里形成一种细细的奶油般的口感，同时有着巨大的内在张力 [。。。] 德国最内敛且让人回味无穷的气泡雷司令。”

EICHELMANN 2014年 德国红酒评

4星

营业时间

请来电预约.

联络方式

Frank John – Das Hirschhorner Weinkontor
Hirschhornring 34 | D-67435 Neustadt / Weinstraße
电话: +49 (0)6321 670537 // 传真: +49 (0)6321 9706293
info@johnwein.de, www.johnwein.de



Frank John

„Great wines of old tradition“

我们的理念

酿酒的理念

以传统的酿酒技术与陈华过程为根基，我们得以酿造出精致卓绝的美酒。我们的佳酿在矿物质、浓度与饱满的结合上有着极佳的平衡。唯有采用以生物动力自然耕种法种植的葡萄才能制造出如此佳酿。多数时候，采收的过程必须反复数次。酒窖中的精细酿制，木桶中经过岁月的陈华，我们酿造出了芳香可口并具收藏价值的佳酿。

酿酒方法

- › 精选手摘葡萄
- › 在木桶中长时间陈华
- › 自然发酵
- › 自然乳酸发酵
- › 装瓶前加入少量硫磺
- › 高品质天然木塞
- › 瓶中陈华

维持生态平衡

从第一瓶佳酿开始，我们一直坚持采用以生物动力自然耕种法种植的葡萄。我们所酿制的雷司令 (Riesling) 及黑皮诺 (Pinot Noir) 分别在2006年及2005年取得了Naturland证书。而2012年的佳酿也获得了DEMETER证书。我们同时也是慢食运动 (Slow Food) 的推广者！

我们的佳酿

雷司令

酿造雷司令葡萄酒所采用的葡萄生长于德国普法尔茨地区的斑砂岩统地质上。葡萄藤的根部深入地底，使得我们所酿造的雷司令葡萄酒散发着矿物的芳香。经短时浸泡 (部分带皮)、长时间挤压，并在1200公升及2400公升的木桶中自然发酵，雷司令葡萄酒独具特色并适于久存。此外，经过一年自然的澄清过程也使这款红酒的品质得到更大的提升。

黑皮诺

黑皮诺葡萄酒所采用的葡萄种植于含丰富石灰石的土质上，并以传统的带皮方式进行发酵。接着进行的是自然乳酸发酵。我们所酿造的黑皮诺必须在225公升及500公升的木桶中经过两年的陈华。之后，将酒不经过滤装瓶。因此，我们得以酿造出这款香气宜人且富有层次的黑皮诺。

气泡雷司令

气泡雷司令葡萄酒所采用的葡萄种植于古老的雷司令葡萄园，将整串的葡萄进行挤压之后置于Palatine木桶中陈华。接着，我们以传统的方法进行二次发酵，历时大约3年，使这气泡酒散发出雷司令独有的香气。经过筛选与除渣之后，我们加入最低限度的剂量来使其酸度达到最佳的平衡。这些年，我们也成功酿造了不含任何亚硫酸盐及剂量的” brut nature “。气泡酒中的矿物质使其在酒杯中形成优美的气泡，这便是我们坚持传统酿造法的优良成果。

品质保证

自2003年的第一瓶佳酿开始，我们坚持采用传统的酿造方法，因此，我们的佳酿适宜久存，具有极高的收藏价值。基于上述原因，我们非常乐意收回任何未经开瓶、保存完整的佳酿，或是以之来更换另一瓶我们酿造的佳酿，无需任何原因。



DE-ÖKO-003
EU Landwirtschaft



Slow Food®