

FRANK JOHN



KONTAKT

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

J

Inhaber
Frank John
Rebfläche
3 Hektar
Produktion
25.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung

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, genaugenommen. 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 wird 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 in der Niederlande Landwirtschaft studiert, den Betrieb einmal fortführen wollen; dann würde er auch die eigene Rebfläche vergrößern, die bisher etwa die Hälfte der Produktion deckt. Seine Trauben kommen überwiegend aus nördlich von Neustadt gelegenen Weinbergen, aus Gimmeldingen und Königsbach, auch aus Kallstadt und einigen anderen Gemeinden.

Vinifikation

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. Alle Weine bleiben recht lang auf der Feinhefe, ohne das Schwefel zugegeben wird, fast ein Jahr der Riesling, noch länger der Spätburgunder, den Frank John erst nach 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. Frank John bietet seinen Kunden an, jede ungeöffnete Flasche ohne Angabe von Gründen zurückzunehmen und gegen einen anderen Jahrgang auszutauschen.

Vorjahre

Der 2008er Rieslingsekt war vor zwei Jahren klar und zupackend, der 2011er Buntsandstein-Riesling wunderschön reintonig und druckvoll bei dezenter Süße und guter Länge, der 2010er Pinot Noir kraftvoll und zupackend, jugendlich und strukturiert, alle drei waren sehr gut. Im vergangenen Jahr konnten wir die letzte Tranche des 2008er Rieslingsektes verkosten, das Jahr mehr auf der Hefe hatte ihm sehr gut getan, er zeigte feine rauchige Noten im Bouquet, war wunderschön komplex im Mund. Der Riesling war im Jahrgang 2012 völlig durchgegoren, uns gefiel das, war er doch herrlich präzise, mineralisch und nachhaltig, wenn auch noch sehr jugendlich. Genauso jugendlich war auch der 2011er Pinot Noir, besaß gute Präzision, feine Tannine und dezent mineralische Noten.

Neue Kollektion

Die Kollektion ist auch in diesem Jahr überschaubar wie immer, besteht aus einem Sekt, einem Riesling und einen Spätburgunder. Der Spätburgunder ist frisch im Bouquet, zeigt etwas rote Früchte, ganz leicht rauchige Noten, ist sehr zurückhaltend, zunächst verschlossen auch im Mund, geradlinig, besitzt gute Struktur, Druck und Biss, ist alles andere als ein Charmeur. Der Riesling ist wie im Vorjahr faszinierend puristisch, durchgegoren, sehr präzise, zeigt viel Konzentration im Bouquet, dezent Quitten, gelbe Früchte, ist druckvoll im Mund, wie an einem Strich gezogen, kraftvoll, geradlinig und herrlich nachhaltig. Ganz faszinierend ist auch wieder einmal der Rieslingsekt, noch faszinierender als sonst: Brioche im Bouquet wie bei einem fein gereiften Champagner – und das bei Riesling! Feine rauchige Noten, betörend füllig und komplex im Mund, harmonisch, füllt ganz den Mund, ist komplex noch im langen Abgang. —

Weinbewertung

- 91 2009 Riesling Sekt brut 11,5 %/18,- € ☺
- 90 2013 Riesling trocken „Buntsandstein“ 12 %/14,50 € ☺
- 88 2012 Pinot Noir trocken 13,5 %/31,- €



J

LAGEN

GIMMELDINGEN
KÖNIGSBACH
KALLSTADT

REBSORTEN

RIESLING (60 %)
SPÄTBURGUNDER (40 %)