

Frank John, Pinot Noir “Kalkstein” 2020

Producent: Weingut Frank John

Geografi: Pfalz, Tyskland

Årgang: 2020

Normalpris: 410,-

Medlemspris: 365,-

Måned: August 2023

Med Frank John her er vi tilbage i juli 2022, hvor vi havde familiens Pinot Noir 2018 med.

Det er nok en af de vine flest har fremhævet som et af highlightene og for mig er 2020 den bedste årgang jeg har smagt fra dem ☺

Hele familien er involveret i denne lille ejendom med bare 6 hektar. Frank (faren) laver en del konsultation for andre vingårde og derfor har datteren Dorothea og sønnen Sebastian også en del ansvar i hhv. mark og kælder. De er biodynamisk certificeret ved Demeter hvilket bl.a. betyder at de ikke kun dyrker vinstokke. En grundtanke ved biodynamik er at man har forskellige afgrøder og samtidig dyrehold. Det skal bl.a. være med til at sikre (og gøre det faktisk ifølge mange producenter) at druerne bliver resistente mod sygdomme. Ligeledes opnår man et mere harmonisk og bæredygtigt landbrug.

Hvordan smager den?

Åbner med modne jordbær, eukalyptus, lavendel og løftet friskhed. Helt smooth i smagen og nærmest cremet rød frugt, men med høj syre til at balancere. Jordbær, hindbær, timian, grillet peberfrugt, paprikakryddret og animalsk som krogmodnet rib-eye.

Sprællevende, lys, elegant, men dyb og koncentreret.

Det skal i sidste ende sikre sunde vinstokke og druer. Ligeledes betyder det, at de ikke har købt frugt og grønt i en årrække da de dyrker alting selv iblandt og omkring vinmarkerne. Tanken følges op i kælderen hvor der også arbejdes så hands-off som muligt. Spontangæring, begrænset omstilkning, ikke filtrering og kun en anelse tilsat svovl når der flaskes. ”Kalkstein” dækker over at stokkene står i meget kalkholdig jord hvilket bidrager til vin med friskhed og syre. Det giver et fint modspil til klimaet, da der bliver ret varmt i deres del af Pfalz som lokalt omtales som ”det tyske Toscana”. Også værd at nævne at vinen ligger 2 år på fad og til 2020 har den fået en lille andel ny fad, så let fadindtryk i smagen, men for mig fint balanceret med frugten.

Drik den til

Det er en saftig, elegant og lys vin, der bestemt drikker godt for sig. Men her er også dybde og struktur. Så fx til oksemørbrad med stegte kantareller og selleripure. En udskæring der ikke er for overvældende, de ”earthy” noter fra kantareller og det vegetale samt let krydrede fra selleri. Det både komplementerer og møder vinen ret godt ☺



En af Frank John's marker i smukke efterårsfarver