



CUVÉE EXTRA BRUT NR. 422, BIO-D

Weingut Eymann, Pfalz

NV



Roten Beeren, getrockneten Birnen und geröstetem Brioche mit leichter Walnuss und Zitrus. Komplex und doch zugänglicher und trinkfreudiger Methode traditionelle mit salzig-mineralischem Finnish.

Dieser Sekt stammt aus eigens zur Sektherstellung gepflanzten Weinberge der Familie Eymann. Bestockt mit verschiedenen Selection Massale Reben aus der Champagne. Das Cuvée No. 422 besteht aus ca. 80% Pinot Noir und 20% Chardonnay. Die Trauben werden relativ früh von Hand geerntet, damit sie noch eine frische Säure und moderate Zuckergehalte aufweisen. Nur die ersten zwei Drittel der Pressausbeute der Trauben werden für den Sektgrundweine verwendet. Der Grundwein wird spontan in Holzfässern vergoren und durchläuft den biologischen Säureabbau und liegt für 9 Monate auf der Vollhefe. Zwei Drittel im grossen Holz ausgebaut, ein Drittel in gebrauchten Barriques. Die Basis des Cuvée No. 422 bildet der Jahrgang 2021, dazu kommen etwa 30% Réserve weine aus der hauseigenen Solera (begonnen mit dem Jahrgang 2015). Die Tirage erfolgt im Sommer des Folgejahres gefolgt von 3 Jahren Hefelager und einer kleinen Dosage von 1.5g/l.

Land / Region:	Deutschland / Pfalz
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder, Chardonnay
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, edler Fingerfood und raffinierte Vorspeisen



WEINGUT EYMANN

Das Weingut Eymann wurde 1961 gegründet und gehört seit den 1980er-Jahren zu den Pionieren des ökologischen Weinbaus in Deutschland. Seit mehr als 15 Jahren werden die Lagen nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet und seit 2006 ist das Familienweingut Demeter-zertifiziert. Seit 2015 leitet Vincent Eymann das Gut. Er setzt insbesondere auf die Sorten Riesling und Spätburgunder – weiss aber auch mit ausgefallenen Spezialitäten zu brillieren.

Die rund 18 Hektar Reben des Pfälzer Weinguts Eymann befinden sich in Gönheim, Bad Dürkheim und Wachenheim – unweit der deutschen Weinstrasse. Die meisten Weine in der Region werden konventionell produziert und sind traditionell im Geschmack. Nett gesagt. Vor diesem Gesichtspunkt ist die Leistung von Familie Eymann beachtlich – seit den 1980er-Jahren setzt man auf einen naturnahen Anbau und seit 2006 ist das Gut biodynamisch zertifiziert. Seit 2015 leitet Vincent Eymann das Familienweingut. Unterstützt wird er von seiner Mutter Inge im Büro und dem langjährigen Mitarbeiter Sebastian im Keller. Vincent prägte die betriebliche Fokussierung auf Riesling und Spätburgunder und erweiterte die Rebflächen des Gutes durch neue Lagen. Die biodynamische Bewirtschaftung der Reben ist die Grundlage für klassisch-unaufgeregte, herkunftsgeprägte Weine – wobei der junge Weinmacher auch um Experimente nicht verlegen ist. So produziert er neben Weiss- und Rotweinen verschiedenster Stufen und Stile auch Schaumweine aus traditioneller Flaschengärung sowie einen einzigartigen Gewürztraminer, den er auf der Schale vergärt und anschliessend in Barriques in einem Solera-Verfahren ausbaut.