



FLORA UND FAUNA WEISS, BIO-D

Weingut Eymann, Pfalz

2024



Trocken, vielfruchtig, verspielt, erfrischend knackig. Grapefruit, Mandarine, Apfel und etwas Maracuja.
Öffnet sich mit Luft.

Eine Hommage an den traditionellen deutschen Gemischten Satz aus Sauvignon Blanc, Riesling, Muskateller und Gewürztraminer Gemeinsam von Hand gelesen, gepresst und spontan vergoren.

Land / Region:	Deutschland / Pfalz
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Riesling, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Muskateller
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Schrauber / Drehverschluss
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarike:	Apéro, Salate, Frischkäse, exotische Küche



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-unaufliegere, 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.