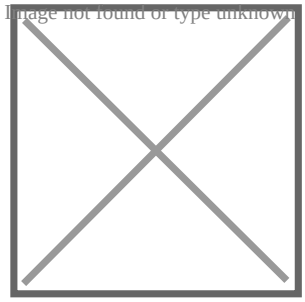
LITER RIESLING TROCKEN, BIO-D

Weingut Eymann, Pfalz

2023



Sortentypisch. Schlank, Zitrus, Pfirsich, zarter Riesling-Duft.

Auf dem Familien Weingut Eymann setzt man bereits seit den 1980er-Jahren auf einen naturnahen Anbau und schon seit 2006 ist das Familienweingut biodynamisch zertifiziert. Der Riesling zeigt sowohl im Duft als auch am Gaumen alle typischen Noten dieser Rebsorte. Viel gelber Apfel, Pfirsich und elegante Nuancen von Passionsfrucht und Zitrus. Der Wein kommt sehr leicht und animierend daher und wird von der präzisen und zupackenden Säure nochmals hervorgehoben wird. Überaus spritziger und frischer Riesling mit grossem Trinkfluss und perfekt gibt es ihn direkt in der Literflasche.

Land / Region:	Deutschland / Pfalz
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Riesling
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
Kulinarik:	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 Gönnheim, 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.