



PROBIERPAKET I "RUNDGANG IN EYMANNS REBEN"

Vincent Eymann, Pfalz



Wie der Name des PROBIERPAKET I «Rundgang in Eymanns Reben» erahnen lässt, führen uns die enthaltenen Weine durch die wunderschönen Weingärten der Familie Eymann in der Pfalz. Mit biodynamisch bewirtschafteten Lagen in Gönnheim, Wachenheim und Dürkheim. Während in Gönnheim tiefgründigen, schweren, von kalkhaltigem Lehm und Löss geprägte Böden dominieren, findet sich in Wachenheim und Dürkheim karger Buntsandstein. Eine spannende Vielfalt offenbart sich vom flaschenvergorenen Sekt über die äusserst trinkigen «Flora & Fauna»-Linie in Weiss und Rosé hin zu den alten Reben der Familie. Spätburgunder, Riesling - teils noch wurzelecht - und Chardonnay in schönster Konzentration und Finesse. Die Harmonie im Rebberg und der klare Fokus auf das Terroir und den ehrlichen Ausdruck der Trauben spiegeln sich gekonnt in den ausdrucksstarken Weinen von Vincent. Der Rundgang beginnt!

Das Probierpaket enthält:

1 x Cuvée Extra Brut Nr. 422, NV - Aus eigens zur Sektherstellung gepflanzten Weinbergen, bestockt mit verschiedenen Selection Massale Reben aus der Champagne. 80% Pinot Noir und 20% Chardonnay, 3 Jahre auf der Hefe und eine kleine Dosage von 1.5g/l.

1 x Flora & Fauna Weiss, 2024 - Eine Hommage an den traditionellen deutschen Gemischten Satz aus Riesling, Muskateller, Gewürztraminer und etwas Sauvignon Blanc.

1 x Chardonnay «Alte Reben», 2024 - Massale Selection des Chardonnay von der Côte d'Or. Gewachsen auf den schweren Lössböden des Gönzheimer Sonnenberg und im Holzfass vergoren und zurückhaltend ausgebaut.

1 x Riesling «Alte Reben», 2023 - Vielschichtig und feinziseliertes Riesling von alten Reben, die zwischen 45 und 95 Jahre alt und teils sogar wurzelecht sind.

1 x Flora & Fauna Rosé, 2024 - In Harmonie mit der Flora und Fauna im und um den Rebberg keltert Vincent diesen frischfruchtigen Rosé bestehend aus Spätburgunder, Merlot und St. Laurent.

1 x Spätburgunder «Alte Reben», 2023 - Komplex und eleganter Spätburgunder von den älteren Reben in den Parzellen des Gönzheimer «Sonnenberg» und «Mandelgarten».

Lieferung nach Verfügbarkeit.

Land / Region: Deutschland / Pfalz

Traubensorte: Weitere lokale Rebsorten



Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	Individuell, siehe entsprechender Wein
Servicetemperatur:	Individuell, siehe entsprechender Wein



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.