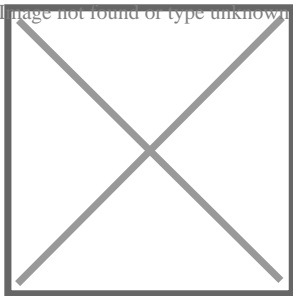




PROBIERPAKET II "ALTE REBEN - NEUE LAGEN"

Vincent Eymann, Pfalz



Ganz Neu im Sortiment und direkt zum Entdecken im PROBIERPAKET II «Alte Reben - Neue Lagen»; Die faszinierenden Einzellagen von Vincent Eymann! Wurzelechter Riesling vom Buntsandstein und seine Top-Spätburgunder Selektion des Spätburgunders von schweren Lössböden, mit einem hohen Kalkgehalt. Der Jahrgang 2020 hat nach erster Flaschenreife den Beginn des Trinkfensters erreicht, doch verfügen beide Weine über unglaubliches Reifepotential. Deshalb haben wir euch direkt je 2 Flaschen davon eingepackt - Eine kann man direkt aufreissen und verköstigen und die andere wohlbehütet in den Keller legen, mit Vorfreude auf den späteren Genuss. Das Probierpaket enthält dazu noch die neuen Jahrgänge des Riesling «Alte Reben» und Spätburgunder «Alte Reben» - früher noch mit dem Zusatz «Toreye». Die beeindruckende Vorstufe der Einzellagen Weine, bestechen durch ihre hohe Konzentration und der klaren und ehrlichen Handschrift von Vincent Eymann mit einem grandiosen Preis-Leistungsverhältnis. Zum Wohl!

Das Probierpaket enthält:

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

2 x Riesling «Fuchsmantel» Bad Dürkheim, 2020 - Grossartige Spannung und Hochkonzentriert! Auf kargem Buntsandstein stehen hier die ältesten Riesling Reben der Familie in der Einzellage «Fuchsmantel» - 1930 wurzelecht gepflanzt.

1 x Spätburgunder «Alte Reben», 2023 - Komplex, Elegant und mit feingliederigen Tanninen. Stammt aus den älteren Pinot Noir Parzellen aus dem Gönzheimer «Sonnenberg» und «Mandelgarten» welche von massalen Selektionen aus dem Burgund bepflanzt wurden.

2 x Spätburgunder «Sonnenberg» Gönheim, 2020 - Grosse Finesse, Kraft und Länge! Der Einzellagen Spätburgunder «Sonnenberg» stammt von den ältesten und besten Reben der massalen Selektion aus dem Brugund und reift 18 Monate im Barrique-Fass

Lieferung nach Verfügbarkeit.

Land / Region: Deutschland / Pfalz

Traubensorte: Riesling, Pinot Noir / Blauburgunder

Bewirtschaftung: Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan

Vinifikation / Ausbau: Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass



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.