



RIESLING "ALTE REBEN", BIO-D

Weingut Eymann, Pfalz

2023



Kraftvoll, komplex und vielschichtig. Wildkräuter, Bergamotte und Zitrone mit langem, mineralischem Abgang und packender, gut integrierter Säure.

Der Riesling "Alte Reben" - früher noch mit dem Zusatz Toreye und jetzt im neuen Gewand - stammt aus den ältesten Riesling Parzellen in Gönheim, Bad Dürkheim und Wachenheim der Familie Eymann und vereint damit den Buntsandstein und die Löss-Böden der Weinberge. Die Reben sind zwischen 45 und 95 Jahre alt und teilweise wurzelecht. Durch das hohe Alter und das tiefe Wurzelwerk trotzen sie auch längeren Trockenperioden problemlos und bringen auch in heissen Jahrgängen - in denen sich Riesling in der Regel schwer tut - hervorragende Qualitäten hervor. Stets Handgelesen, in grossen Stück- und Doppelstückfässern spontanvergoren und nach fast einem Jahr auf der Hefe abgefüllt bringt der Wein eine wunderschöne Pfälzer Riesling-Typizität ins Glas und lässt sich bereits jung aber auch hervorragend mit mehr Flaschenreife geniessen.

Land / Region:	Deutschland / Pfalz
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Riesling
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Kalkhaltiger Löss, Buntsandstein
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Edler Fingerfood und raffinierte Vorspeisen, Forelle an einer Beurre Blanc



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.