



RIESLING "FUCHSMANTEL" BAD DÜRKHEIM, BIO-D

Weingut Eymann, Pfalz

2020



Grosse Spannung und Frische! Nasser Stein, Bergamotte und Limettenzesten mit tiefer Kräuteraromatik. Wunderbar integrierte Säure sehr langer, konzentrierten Abgang.

Der Fuchsmantel ist eine der letzten terrassierten Lagen der Region. Auf der Grenze von Wachenheim und Bad Dürkheim erhebt sich dieser wunderschöne Weinberg vor den Bergen des Pfälzer Waldes. Auf kargem Buntsandstein stehen hier die ältesten Riesling Reben der Familie - 1930 wurzelecht gepflanzt. Durch den kühlen Einfluss des Pfälzer Waldes reifen die Trauben sehr langsam und profitieren von einer späten Ernte ohne ihre Säure zu verlieren. Die Trauben der Einzellage werden von Hand gelesen, in grossen Holzfässern spontanvergoren und reifen für 1 Jahr auf der Hefe bevor weitere Flaschenreife dazu kommt. Sehr grosse Konzentration mit viel Reifepotential!

Land / Region:	Deutschland / Pfalz
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Riesling
Alkohol in %:	12.5
Böden:	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:	Kräutersalat, Forelle mit Zitronenrisotto, Wok-Gerichte



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.