



SPÄTBURGUNDER "ALTE REBEN", BIO-D

Weingut Eymann, Pfalz

2023



Fruchtig und komplex, reife schwarze Kirschen, gut integrierter Holzausbau mit leicht erdige Aromen. Weich, tiefgründig und samtig mit feinsten Gerbstoffen und langem, finessenreichem Finale.

Der Spätburgunder "Alte Reben" - ehemals Spätburgunder TOREYE und ebenfalls im neuen Gewand - stammt aus den älteren Pinot Noir Parzellen aus dem Gönzheimer Sonnenberg und dem Gönzheimer Mandelgarten, welche in den 90er Jahren erstmal mit Massenselektionen aus dem Burgund bepflanzt wurden. Nach der Maischegärung mit einem nach Jahrgang variierenden Anteil Ganztrauben reift der Wein für 16 bis 18 Monate in gebrauchten Barriques und Tonneaux aus französischer Eiche und wird ohne Filtration abgefüllt. Kann jung getrunken werden, doch die Konzentration der Frucht mit den fein verwobenen Gerbstoffen offenbaren ein grosses Lagerpotential.

Land / Region:	Deutschland / Pfalz
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Alkohol in %:	13
Böden:	Kalkhaltiger Löss
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Herbststeller mit Spätzle und Waldpilzen



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.