EYMANN, PFALZ
CUVÉE NO. 422
SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG BIO

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN
Zitrone
Reife Birne
Gelber Apfel
Roter Pfirsich
Rote Kirsche
Brioche
Walnuss
Tabak

TYP

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
charakterreich
leicht
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay Pinot Noir / Spätburgunder
Jahrgänge	2022 mit Reserveweinen
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	Reserveweine von 2016 bis 2019
Dosage	2 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100

Aus Gönnheim in der Pfalz stammt der Winzersekt Cuvée No. 422, eine Burgunder-Cuvée aus größtenteils Spätburgunder mit einem Anteil Chardonnay. Die Reben stehen in Weinbergen, die das Weingut Eymann eigens für die Sekterzeugung angelegt hat, bestockt mit Massenselektionen aus der Champagne. Rainer Eymann stellte den Familienbetrieb schon Anfang der Achtziger auf ökologischen Anbau um und zählt damit zu den frühen Biowinzern der Pfalz. Sohn Vincent führt den Betrieb heute, biodynamisch und Demeter-zertifiziert. Weil gereifte Reserveweine mit in die Cuvée wandern, trägt der Sekt statt eines Jahrgangs eine fortlaufende Nummer.

Die Lagen rund um Gönnheim sind von Löss und Kalk geprägt. Die Trauben kommen früh und von Hand gelesen in den Keller, solange sie noch frische Säure und wenig Zucker haben. Vincent keltert schonend und nutzt für die Grundweine nur die ersten beiden Drittel des Presssafts. Diese vergären spontan in Holzfässern verschiedener Größe, durchlaufen den biologischen Säureabbau und reifen anschließend auf der Vollhefe. Danach verschneidet er die Chargen und ergänzt sie um gereifte Solera-Reserven. Die zweite Gärung läuft klassisch in der Flasche ab, wo der Sekt zwei bis drei Jahre auf der Hefe liegt.

In der Nase treffen heller Apfel und Weinbergpfirsich auf Sauerkirsche und reife Birne. Brioche, etwas Walnuss und eine feine Kräuterwürze folgen, der Hefeton ist präsent, ohne sich vorzudrängen. Die Aromatik entfaltet sich ruhig und kontrolliert. Der Gaumen ist frisch und dicht zugleich, mit feincremiger Perlage und gut eingebundener Säure. Eine salzig-kühle, kreidige Mineralität hält den weichen Kern fokussiert. Der Nachhall zieht lang, mit Pfirsich und einem Hauch hellen Tabak.

WEINGUT EYMANN

biodynamische Pionierweine mit Terroirprägung und unverwechselbarem Stil



Das Weingut Eymann in Gönnheim, Pfalz, gilt als Pionier des biologischen und biodynamischen Weinbaus. Bereits in den 1980er Jahren stellte Rainer Eymann auf biologischen Anbau um; 2006 folgte die biodynamische Zertifizierung durch Demeter. Unter der Leitung von Vincent Eymann werden heute 18 Hektar Weinberge bewirtschaftet, wobei besonderer Wert auf Nachhaltigkeit und die Förderung der Biodiversität gelegt wird. Die Weine, insbesondere Rieslinge und Spätburgunder, zeichnen sich durch Finesse, Struktur und eine klare Terroirprägung aus. Die Sekte des Hauses vereinen Leichtigkeit, Tiefe und Intensität zu einem unverwechselbaren Stil.

Als Rainer Eymann seine Weinberge Anfang der 1980er Jahre auf ökologischen Anbau umstellte, erntete er von manchem Nachbarn vor allem Kopfschütteln. Heute gilt er als einer der frühesten Bioweinbauern Deutschlands. 2006 kam die Demeter-Zertifizierung dazu, und das 1961 gegründete Familienweingut in Gönnheim wurde zu einem der biodynamischen Pioniere der Pfalz. Seit 2015 führt Sohn Vincent Eymann den Betrieb. Er hat den Fokus klar auf Riesling und Spätburgunder gelegt und die Qualität in wenigen Jahren so weit nach oben gezogen, dass ihn Falstaff 2021 als Newcomer des Jahres nominierte. Bewirtschaftet werden knapp 18 Hektar in Gönnheim, Bad Dürkheim und Wachenheim, biodynamisch und größtenteils von Hand. Manche Parzellen sind mit über 9.000 Reben pro Hektar dicht bestockt, einzelne Stöcke wurzelecht und über 80 Jahre alt. Im Keller arbeitet Vincent mit Spontangärung, langem Hefelager und gebrauchten Holzfässern. So entstehen Herkunftsweine und Sekte aus traditioneller Flaschengärung, die ihre Herkunft offen zeigen und ohne kosmetische Eingriffe auskommen.

Warum Weingut Eymann?

Eymann ist kein Betrieb, der dem Bio-Trend hinterhergelaufen ist. Hier wird seit über 40 Jahren ökologisch und seit gut 20 Jahren biodynamisch gearbeitet, lange bevor das überhaupt ein Verkaufsargument war. Vincent baut darauf eine eigene Handschrift auf, die nichts kaschiert, weder mit Restsüße noch mit übermäßig neuem Holz. Was er abfüllt, schmeckt nach Löss und Buntsandstein, nicht nach Kellertechnik. Seine Rieslinge und Spätburgunder gehören verlässlich zur Pfälzer Spitze, und seine Sekte sind über die Region hinaus ein Begriff. Für unser Sortiment ehrlicher Winzerweine passt das ohne Abstriche!

Die Sekte und Weine

Den Einstieg bilden die Gutsweine: Unter dem Namen **Flora & Fauna** kommen ein unkomplizierter **Weißwein** und ein trockener **Rosé i**n die Flasche, beide saftig und geradlinig. Mehr Tiefe haben die Burgunder vom Löss: Der **Weißburgunder vom Löss** ist cremig und ruhig, der **Grauburgunder vom Löss** würziger und druckvoller. Beim **Gönnheimer Riesling** trifft die Saftigkeit des Lössbodens auf einen klaren Zug.

Die Linie Toreye steht für Weine von älteren Parzellen mit längerem Holzausbau. Der **Toreye Chardonnay** zeigt Schmelz und feinen Grip, ohne ins Üppige zu kippen. Ménage à Trois vereint drei Rebsorten, Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder, die gemeinsam gelesen und gepresst werden. Das macht ihn dicht, aber nicht schwer.

Die **Sekte** entstehen alle aus traditioneller Flaschengärung und reifen lange auf der Hefe. Schlank und spannungsgeladen gibt sich **Cuvée No. 221**, der Rieslingsekt. **Cuvée No. 422** bringt Chardonnay und Spätburgunder zusammen, einmal als weißer Sekt und einmal als **Cuvée No. 422 Rosé**, etwas fruchtiger.

An der Spitze stehen die Einzellagen: Die beiden Rieslinge wachsen am Haardtrand auf kargem, terrassiertem Buntsandstein. Der **Fuchsmantel Riesling** aus Bad Dürkheim ist straff und mineralisch, der **Schlossberg Riesling** aus Wachenheim kühler und tiefer. Die Spätburgunder kommen von schweren, kalkreichen Lössböden um Gönnheim. Samtig und lang fällt der **Sonnenberg Spätburgunder** aus, dunkler und ernster der **Mandelgarten Spätburgunder**. Alle stammen von alten, teils wurzelechten Reben und reifen lange im Holz.

Weinberg und Keller

„Unser Ziel ist es, die Geschichte unserer Frucht und einzelner Parzellen – gezeichnet von Standort, Klima und Jahrgang – möglichst unverfälscht in unseren Weinen abzubilden." Über 40 Jahre ökologische und gut 20 Jahre biodynamische Arbeit haben Böden hinterlassen, die spürbar lebendig sind. Vincent begrünt die Rebzeilen und lässt Hecken stehen, die Fasanen, Rebhühnern und Kaninchen Lebensraum bieten. Dazu kommen Nistkästen und Bienenhotels zwischen den Reben. Geerntet wird von Hand, in den Einzellagen wachsen über 9.000 Reben pro Hektar, was die Erträge von Natur aus klein hält. Den Erntezeitpunkt gibt allein die Reife der Trauben vor, nicht der Festkalender des Dorfes. Im Keller bleibt Vincent dieser Linie treu. Die Trauben vergären spontan mit den eigenen Hefen, die Weine reifen in gebrauchten Holzfässern, kleinen wie großen, und stabilisieren sich über ein langes Hefelager. Auf Schönung und önologische Hilfsmittel verzichtet er weitgehend. Im Glas steht am Ende das, was Standort, Klima und Jahrgang vorgegeben haben, und wenig von der Hand des Winzers.

Winzer	Vincent Eymann
Ort	Gönnheim
Weinberg	biodynamisch
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelung, Ausbau in teils großen und kleinen gebrauchten Holzfässern
Größe	18 Hektar