WEISSBURGUNDER VOM LÖSS 2024 BIO

Eymann, Pfalz

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

Gruene Birne
Gelber Apfel
Aprikose
Bergbach (Mineralität)
Kräuter
Brioche
Weiße Blüte

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen 87/100

Der Weißburgunder vom Löss des Weinguts Eymann wächst auf lössgeprägten Flächen im Herzen von Gönnheim in der Pfalz. Die Rebstöcke wurzeln auf einer mächtigen, mineralreichen Lössschicht, die der Cuvée ihren Namen gibt. Rainer Eymann gehörte zu den Pionieren der biodynamischen Landwirtschaft in Deutschland. Inzwischen führt sein Sohn Vincent den Betrieb und will die Handschrift der Lagen möglichst unverstellt ins Glas bringen. Als Falstaff-Newcomer des Jahres ausgezeichnet, verfolgt er diesen Anspruch konsequent auch bei den weißen Burgundersorten.

Seit mittlerweile zwei Jahrzehnten bewirtschaftet der Betrieb seine Flächen biodynamisch und richtet sich nach den strengen Demeter-Richtlinien. Der Weißburgunder wächst auf vier Lagen mit kalkreichem Lössboden, der Wasser gut speichert und die Reben auch über längere Trockenphasen hinweg zuverlässig versorgt. Jede Lage baut Vincent Eymann getrennt aus: reifere Partien reifen in großen, traditionellen Holzfässern von 1200 bis 2400 Litern, leichtere im Edelstahltank. Vergoren wird durchweg spontan mit natürlichen Hefen. Ein Teil der Gebinde durchläuft zusätzlich den biologischen Säureabbau, bevor der Wein über den Winter auf der Vollhefe liegt und erst im folgenden Frühjahr abgefüllt wird.

In der Nase zeigt der Weißburgunder reife Kernobstfrucht nach Apfel und Birne, unterlegt von einem zarten Hauch weißer Blüten und einer salzig-steinigen Mineralität, die an den namensgebenden Lössboden erinnert. Am Gaumen wirkt er saftig und geradlinig, mit moderatem Druck und einer belebenden, nie scharfen Säure. Stilistisch bleibt er eher ein unkomplizierter Alltagsbegleiter als ein Wein für lange Lagerung, seine Stärke liegt in der unmittelbaren Frische. Im Abgang bleibt eine feine, kühle Mineralität zurück, die noch eine Weile nachklingt.

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