

SPÄTBURGUNDER MANDELGARTEN 2022

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

Waldbeere
Schwarze Kirsche
Wacholderbeere
Himbeere
Erdbeere
Schwarzer Pfeffer
Zedernholz
Lakritze
Tannennadel

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2042
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

finessenreich
erfrischende Säure
sanftes Tannin
mittlere Barriquenote
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100

Falstaff

93/100



WEINGUT EYMANN

Das Weingut Eymann in Gönnsheim wurde von Rainer Eymann 1961 gegründet. Mit der Umstellung auf biologischen Anbau in den 1980er Jahren zählt er zu den allerersten in Deutschland. 2006 folgte dann die biodynamische Zertifizierung bei Demeter. Die Familie Eymann verinnerlicht den Gedanken des biologischen und biodynamischen Weinbaus durch und durch. Sohn Vincent Eymann ist seit 2015 für den Betrieb verantwortlich. In den letzten Jahren haben sich die Weine enorm entwickelt, sodass das Weingut heute zu den besten Betrieben der Pfalz zählt.

Aktuell bewirtschaftet Vincent 18 Hektar Weinberge in Gönnsheim, Bad Dürkheim und Wachenheim. Die Rieslinge sind großartig. Spätburgunder beeindruckt und auch weiße Burgundersorten sowie aromatische Weine wie Gewürztraminer und Muskateller überzeugen. Die Stars des Sortiments sind unserer Meinung nach aber die Sekte. Denn diese vereinen in einer unnachahmlichen und unwiderstehlichen Art Leichtigkeit, Tiefe und Intensität.

Warum wir die Weine vom Weingut Eymann im Programm haben

Im Grunde ist im vorausgehenden Absatz alles gesagt.

Die Sekte und Weine

Die Sekte werden alle nach der Methode der traditionellen Flaschengärung hergestellt. Nach früher, manueller Lese und schonender Pressung folgen Spontangärung und der Ausbau der Grundweine im Holzfass. Je nach Qualität reifen sie bis zu sieben Jahre auf der Hefe. Das System der Bezeichnungen ist etwas eigenwillig. Es besteht aus drei Ziffern. Die erste steht für den Sekt-Typ und die zwei folgenden für das Erntejahr. 2 steht für den Rieslingsekt, 3 für Chardonnay und 4 für die Cuvée aus Chardonnay und Spätburgunder (unser Favorit). Darüber hinaus gibt es noch einen hochklassigen Jahrgangsekt.

Die Gutsweine bilden den Einstieg in das Weinsortiment von Vincent. Im Fokus stehen die klassischen Pfälzer Rebsorten Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder und Spätburgunder. Spontangärung und der anteilige Ausbau im Holzfass geben bereits diesen zugänglichen Weinen Spannung, Tiefe und Charakter. Es ist schwierig, einen der überzeugenden Weine hervorzuheben. Aber der Riesling sowie der Rosé Flora & Fauna bereiten uns immer am meisten Freude.

Die Trauben für die Ortsweine kommen aus dem Wingert rund um Gönnsheim. Diese sind von schweren, kalkreichen Lössböden geprägt. Die Ernte erfolgt ausschließlich per Hand. Vergoren wird spontan in Holzfässern und Edelstahltanks. Gönnsheimer Riesling ist hier häufig unser Liebling.

Die Toreye Linie hat ihrem Namen von einer schriftlichen Erwähnung des Hofes im Jahr 1350 und stellt einen Bezug zu den Wurzeln der Familie her. Vincent wählt für die Toreye Weine besondere Orts- und Einzellagen mit alten Rebbeständen aus. Reduzierte Erträge, Spontangärung und der Ausbau in traditionellen Holzfässern verleihen diesen Weinen ihre Komplexität sowie ein gutes Reifepotential.

An der Spitze des Weinsortiments stehen die Lagenweine aus Riesling und Spätburgunder. Es sind alte Weinberge in Wachenheim, Bad Dürkheim und Gönnsheim mit teils sehr alten, wurzelechten Reben. Die Haardtrاندlagen Schlossberg und Fuchsmantel sind terrassiert und geprägt von kargen, leichten Buntsandsteinböden und dem kühlen Klima des Pfälzer Waldes. Die Gönnsheimer Lagen Sonnenberg und Mandelgarten zeichnen schwere, kalkreichen Lössböden aus und sind besonders für Spätburgunder prädestiniert. Neben Spontangärung machen niedrige Erträge und eine lange Reife im Holzfass diese Weine zu einzigartigen Repräsentanten ihrer Herkunft.

Weinberg & Keller

Vincent Eymann verfügt über großartige Weinberge mit teils sehr alten Reben in den sehr renommierten Pfälzer Weinorten Bad Dürkheim, Wachenheim und Gönnsheim. Die Weinberge werden bereits über 40 Jahre biologisch und über 20 Jahre biodynamisch bewirtschaftet. Damit sind gesunde Böden und eine hohe Biodiversität als Grundlage für lebendige Weine geschaffen. Teilweise sind sie mit 9.000 Pflanzen pro Hektar sehr dicht bestockt. Im Keller wird dann genauso wie im Weinberg handwerklich gearbeitet: Spontangärung und Stabilisierung durch ein langes Hefelager erlauben es Vincent im Keller auf zusätzliche Mittel zu Weinbereitung und Schönung zu verzichten.

„Unser Ziel ist es, die Geschichte unserer Frucht und einzelner Parzellen – gezeichnet von Standort, Klima und Jahrgang – möglichst unverfälscht in unseren Weinen abzubilden.“