MÉNAGE A TROIS TOREYE 2022 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

Grapefruit
Reife Birne
Mirabelle
Aprikose
Butter
Haselnuss
Brioche

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Chardonnay
Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Grigio
Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung

Ausbau
ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung
gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100

Ménage à Trois Toreye bringt beim Weingut Eymann drei burgundische Rebsorten zusammen: Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder wachsen auf ausgewählten, alten Rebflächen rund um Gönnheim und werden für diese Cuvée gemeinsam gelesen und gekeltert, statt getrennt ausgebaut und erst später verschnitten zu werden. Der Name ist Programm: eine Dreiecksbeziehung zwischen drei eng verwandten Sorten, die sich im Glas zu einer Einheit verschmelzen. Seit den 1980er Jahren zählt der Familienbetrieb, den heute Vincent Eymann führt, zu den Pionieren des ökologischen Weinbaus in der Pfalz.

Die Weinberge rund um Gönnheim profitieren von einem milden Klima mit viel Sonne, ausgeglichen durch kühlere Nächte und schützende, bewaldete Hügel. Vincent bewirtschaftet seine 18 Hektar biodynamisch nach den Richtlinien von Demeter, mit reduzierten Erträgen und von Hand gelesenen Trauben, die bewusst vor der vollen Zuckerreife eingebracht werden. Im Keller setzt er auf Spontangärung ohne Reinzuchthefen, anschließend reift der Wein lange auf der Hefe in traditionellen, großen Holzfässern, was der Cuvée Cremigkeit verleiht, ohne ihre Frucht mit Holznoten zu überlagern.

In der Nase zeigt sich zuerst reife Birne, gefolgt von gelbem Steinobst wie Mirabelle und Aprikose sowie zarten Blütentönen. Am Gaumen entwickelt die Cuvée saftigen Druck und eine feine, cremige Textur, getragen von einer präzisen Säure. Das lange Hefelager rundet die Struktur ab, ohne die Frucht zu verdecken, und im Abgang bleibt genau diese Säure bestimmend: Sie hält den Wein auch in einem warmen Jahrgang erfrischend und schlank.

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