EYMANN, PFALZ
RÉSERVE CUVÉE NO. 519 EXTRA BRUT
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
Gelber Apfel
Reife Birne
Rote Kirsche
Heu / Stroh
Kräuter
Kalkstein
Brioche
Kandierte Früchte

STIL

charakterreich
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (35%) Pinot Noir / Spätburgunder (65%)
Jahrgänge	2018 (70%)
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 (30%)
Dauer Hefelager	70 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

Réserve extra brut heißt die Linie, die das Spitzensegment im Sektprogramm des Weinguts Eymann in Gönnheim bildet. Die Trauben stammen aus Weinbergen, welche die Pfälzer Familie eigens für die Schaumweinproduktion angelegt hat. Die Cuvée verbindet größtenteils Spätburgunder, ergänzt um einen kleineren Anteil Chardonnay. Statt eines Jahrgangs trägt jede Abfüllung eine fortlaufende Nummer, denn reife Reserveweine aus dem hauseigenen Solera-System seit 2015 fließen mit ein. Vincent Eymann übernahm den Betrieb bereits mit 23 Jahren und vertieft seither konsequent den biodynamischen Kurs, den sein Vater in den Achtzigerjahren einschlug. Sein Handwerk lernte Vincent in Geisenheim, ergänzt um ein Praktikum bei Sekt-Koryphäe Volker Raumland.

Die Lagen rund um Gönnheim sind von Löss und Kalk geprägt, ein Terroir, auf dem der Betrieb seit Jahren nach Demeter-Richtlinien biodynamisch wirtschaftet. Nach der Handlese und schonenden Ganztraubenpressung vergären die Grundweine spontan in kleinen Holzfässern und durchlaufen den biologischen Säureabbau, ehe sie vor der Tirage im Folgejahr eine Weile auf der Hefe liegen. Nach der zweiten Gärung reift der Sekt rund sechs Jahre auf der Hefe, deutlich über das für Winzersekt übliche Maß hinaus. Reinzuchthefen, önologische Zusätze und Filtration bleiben dabei außen vor, die Dosage fällt minimal aus.

In der Nase zeigen sich getrocknete Birne, gesalzene Nüsse und ein Hauch Fino Sherry. Am Gaumen wirkt der Sekt dunkel und würzig, getragen von einer lebendigen Säure. Dazu kommen Noten von nassem Stein, getrockneter Kirsche, Kräutern und kandierter Zitrusschale. Das lange Hefelager schenkt der Perlage feine Cremigkeit, ohne die Frische zu bremsen. Der würzige Abgang zieht sich angenehm in die Länge. Stilistisch liegt der Sekt näher an burgundisch ausgebautem Schaumwein als an fruchtbetonten Cuvées, mit Potenzial für die kommenden Jahre.

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