

MÉNAGE A TROIS TOREYE 2023

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
Honigmelone
Ananas
Butter
Haselnuss
Brioche
Getoastetes Brot

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2033
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 Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100



WEINGUT EYMANN

biodynamische Pionierweine mit Terroirprägung und unverwechselbarem Stil

Das Weingut Eymann in Gönheim, 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 Gönheim 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 Gönheim, 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.

Die Sekte und Weine

Den Einstieg bilden die Gutsweine: Unter dem Namen **Flora & Fauna** kommen ein unkomplizierter **Weißwein** und ein trockener **Rosé** in 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 **Gönzheimer 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 Gönheim. 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.



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!

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 Schönong 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	Gönheim
Weinberg	biodynamisch
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönong, minimale Schwefelung, Ausbau in teils großen und kleinen gebrauchten Holzfässern
Größe	18 Hektar