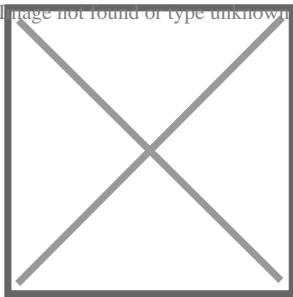




ROSÉ "FLORA UND FAUNA", BIO-D

Weingut Eymann, Pfalz

2023



Kräftiges Lachsrosa, ausdrucksvolle Nase mit roter Frucht, Himbeere und Kirsche, auch Stachelbeere.

Schlanke Struktur, angenehme Säure, dezente Fruchtsüsse und feine Herbe durch gut dosierte Gerbstoffe, hat Schmelz und wirkt natürlich. Sehr guter Trinkfluss.

Land / Region: Deutschland / Pfalz

Farbe: rosé

Traubensorte: St. Laurent, Merlot, Pinot Noir / Blauburgunder

Alkohol in %: 11.5

Böden: Ton-Kalk

Bewirtschaftung: Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan

Vinifikation / Ausbau: Edelstahl / Grosses Holzfass

Hefen: Spontangärung / Pied de Cuve

Sulfitanwendungen: moderat

Flaschen-Verschluss: Naturkorken

Genussreife: bis min. 9 Jahre nach der Ernte

Servicetemperatur: 8 bis 11 Grad

Kulinarik: Apéro, edler Fingerfood und raffinierte Vorspeisen



WEINGUT EYMANN



Das Weingut Eymann wurde 1961 gegründet und gehört seit den 1980er-Jahren zu den Pionieren des ökologischen Weinbaus in Deutschland. Seit mehr als 15 Jahren werden die Lagen nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet und seit 2006 ist das Familienweingut Demeter-zertifiziert. Seit 2015 leitet Vincent Eymann das Gut. Er setzt insbesondere auf die Sorten Riesling und Spätburgunder – weiss aber auch mit ausgefallenen Spezialitäten zu brillieren.

Die rund 18 Hektar Reben des Pfälzer Weinguts Eymann befinden sich in Gönheim, Bad Dürkheim und Wachenheim – unweit der deutschen Weinstrasse. Die meisten Weine in der Region werden konventionell produziert und sind traditionell im Geschmack. Nett gesagt. Vor diesem Gesichtspunkt ist die Leistung von Familie Eymann beachtlich – seit den 1980er-Jahren setzt man auf einen naturnahen Anbau und seit 2006 ist das Gut biodynamisch zertifiziert. Seit 2015 leitet Vincent Eymann das Familienweingut. Unterstützt wird er von seiner Mutter Inge im Büro und dem langjährigen Mitarbeiter Sebastian im Keller. Vincent prägte die betriebliche Fokussierung auf Riesling und Spätburgunder und erweiterte die Rebflächen des Gutes durch neue Lagen. Die biodynamische Bewirtschaftung der Reben ist die Grundlage für klassisch-unaufgeregte, herkunftsgeprägte Weine – wobei der junge Weinmacher auch um Experimente nicht verlegen ist. So produziert er neben Weiss- und Rotweinen verschiedenster Stufen und Stile auch Schaumweine aus traditioneller Flaschengärung sowie einen einzigartigen Gewürztraminer, den er auf der Schale vergärt und anschliessend in Barriques in einem Solera-Verfahren ausbaut.