

EVOÉ! BLANC DE NOIRS

BRUT
2014

„Evoé!“ – Ruf der Mänaden, der weiblichen Jüngerschaft des Dionysos. Der griechische Gott des Weines schickte diese laut Literatur „saut- und raufstige“ Truppe gerne in die Städte voraus, um deren Moral vor seiner Ankunft zu erschüttern.

Der passende Begriff also für unseren, nach traditioneller Flaschengärung hergestellten, Sekt.

REBSORTEN

Spätburgunder 50%
Schwarzriesling 50%

BESCHREIBUNG

Tiefgelb mit goldenen Reflexen. Fein aufsteigende Perlen mit zartem Schaumkranz.

Noten von Apfel-Tarte, reifen Zitronen, Limettenschale, Haselnüsse, Brioche, Meeresbrise.

Salzig-mineralische Frische, sehr eleganter Körper, geradlinige, druckvolle Struktur, langanhaltender Geschmack.

EMPFEHLUNG

Aperitif, zu besonderen Anlässen, salzigem Blätter- und Hefeteiggebäck, Fisch- und Meeresfrüchte, Muscheln (Austern), Kaviar

BODEN

Gipskeuper, Mergel

ERTRAG

35 l/ar

VINIFIKATION

Die blauschaligen Trauben werden so schonend gepresst, dass kaum Farbe und Gerbstoff extrahiert werden, um größtmögliche Feinheit und Frische zu erhalten. Traditionelle Flaschengärung, Grundwein 24 Monate im Edelstahl gereift, 2. Gärung 20 Monate auf der Flasche

ALKOHOL

12,5 % vol.

RESTZUCKER

0,2 g/l

SÄURE

6,3 g/l

DEGORGIERT

Mai 2018

OPTIMALE TRINKREIFE

2018 - 2025

SERVIERVORSCHLAG

8°C im Weißwein- oder Champagnerglas

SCHNITTMANN

WEINGUT SCHNITTMANN
Untertürkheimer Straße 4
D-70734 Fellbach
T 0711/57 46 16
F 0711/57 80 80 3
info@weingut-schnaitmann.de
www.weingut-schnaitmann.de



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

