

EVOÉ! Blanc de Noir 30 Monate Hefelager

Brut nature
2016

„Evoé!“ – Ruf der Mänaden, der weiblichen Jüngerschaft des Dionysos. Der griechische Gott des Weines schickte diese laut Literatur „sauh- und rauflustige“ 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.

Grape varietie(s)
Schwarzriesling/Meunier

Soil
Gipskeuper, Mergel

Management
zertifiziert biologisch

Yield
35 hl/ha

Vinification
Die blauschaligen Trauben werden so schonend gepresst, dass kaum Farbe und Gerbstoff extrahiert werden, um größtmögliche Feinheit und Frische zu erhalten.
Traditionelle Flaschengärung, 30 Monate auf der Flasche.

Alcohol
12,5 % vol.

Residual sugar
1,5 g/l

Acidity
6,8 g/l

Bottling
im September 2020 degorgiert

Drinking Window
2020 - 2025

Description

Tiefes Gelb mit goldenen Reflexen. Fein aufsteigende Perlen mit zartem Schaumkranz. Noten von reifen Zitronen, Limettenschale, Preiselbeere, Apfel-Tarte, Haselnüsse, Brioche, Meeresbrise. Salzig-mineralische Frische, sehr elegante Säure, geradlinige, druckvolle Struktur, feiner Schmelz, mit langanhaltendem Geschmack.

Recommendation

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

Served best
8°C im Weißwein- oder
Champagnerglas

SCHNAITMANN

WEINGUT SCHNAITMANN
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

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

