

evoé!

Blanc de Noir

Brut nature 2018

„Evoé!“ – Ruf der Mänaden, der weiblichen Jüngerschaft des Dionysos. Der griechische Gott des Weines schickte diese laut Literatur „sauf- und rauflostige“ 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. 24 Monate Hefelager auf der Flasche.

Rebsorte
Pinot noir

Beschreibung
Tiefes Gelb mit goldenen Reflexen. Dicht aufsteigende Perlen mit zartem Schaumkranz. Noten von Kaffir-Limette, rotbackigem Apfel, Johannisbeere, Preiselbeere, grünem Tee, Haselnuss, geröstetem Bauernbrot, Meeresbrise. Vollmundig, ausgewogen, animierende Säure und Struktur, feiner Schmelz, mit langanhaltendem Geschmack.

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

Ertrag
50 hl/ha

Vinifikation
Die blauschaligen Trauben werden so schonend gepresst, dass kaum Farbe und Gerbstoff extrahiert werden, um größtmögliche Feinheit und Frische zu erhalten. Traditionelle Flaschengärung, über 24 Monate Hefelager.

Alkohol
12,5 % vol.

Restzucker
1,5 g/l

Säure
6,4 g/l

Abfüllungss
im September 2021 degorgiert

optimale Trinkreife
2021 - 2026

Serviovorschlag
6 - 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

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

