

EVOÉ! Blanc de Noir

Brut nature
2016

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

Rebsorte
Schwarzriesling/Meunier

Boden
Gipskeuper, Mergel

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

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 18 Monate im Edelstahl gereift, 2. Gärung 18 Monate auf der Flasche.

Alkohol
12,5 % vol.

Restzucker
1,5 g/l

Säure
6,8 g/l

Abfüllung
im September 2020 degorgiert

optimale Trinkreife
2020 - 2026

Beschreibung

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.

Empfehlung

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

Serviervorschlag

8°C im Weißwein- oder Champagnerglas

SCHNAITMANN

WEINGUT SCHNAITMANN
Untertürkheimer Straße 4
D-70734 Fellbach
T 0711/57 46 16
F 0711/57 80 803
info@weingut-schnaitmann.de
www.weingut-schnaitmann.de

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

