

# 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 „sauft- 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.

**Rebsorte**  
Schwarzriesling/Meunier

**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

**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

**Abfüllungss**  
im September 2020 degorgiert

**optimale Trinkreife**  
2020 - 2026

**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

DE-ÖKO-022  
Deutschland  
Landwirtschaft 

  
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT