evoé!

VDP.Sekt

Brut nature
2019

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

Rebsorte
Pinot meunier, 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.
Animierende Säure und griffige Struktur, feiner Schmelz, mit langanhaltendem Geschmack.

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

Boden
Gipskeuper

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

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
11,5 % vol.

Restzucker
0,3 g/l

Säure
6,5 g/l

Abfüllungsss
Dezember 2022

optimale Trinkreife
2022 - 2026

Serviervorschlag
6 - 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

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT