

# evoé!

## VDP.Sekt

### Brut nature 2019

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

Abfüllungss  
Dezember 2022

optimale Trinkreife  
2022 - 2026

Serviervorschlag  
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

