

# evoé!

## VDP.Sekt

### Brut nature 2021

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

12,0 % vol.

#### Restzucker

0,1 g/l

#### Säure

8,0 g/l

#### Abfüllungss

Juni 2024

#### optimale Trinkreife

2024 - 2028

#### 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

