

EVOÉ! Rosé Fumé

Trocken
2018

Der in vielen Werken unserer schwäbischen Nationaldichter auftauchende Begriff „Evoé!“ stammt aus der griechischen Mythologie und gilt als Ruf der Mänaden, der weiblichen Jüngerschaft 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 Name also für unsere „unmoralischen“, trinkigen Weine! Der Fumé ist 14 Monate auf der Feinhefe gereift.

Rebsorte

Spätburgunder, Schwarzriesling

Ertrag

50 l/ar

Vinifikation

Spontangärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahl, 10 Monate auf der Feinhefe gelagert, vegan

Alkohol

11,5 % vol.

Restzucker

5,0 g/l

Säure

6,2 g/l

Abfüllung

Januar 2020

optimale Trinkreife
ab sofort zu genießen

Beschreibung

Der Rosé präsentiert sich orange-rot. In der Nase würzig-rauchig. Rhabarber, rote Johannis- und Preiselbeere. Untermalt von würzigen Noten wie Veilchen, roter Pfeffer und Waldmeister. Die saftige Säure bereitet Trinkfreude. Die feinwürzigen Tannine und der zarte Schmelz geben Struktur und Tiefe.

Empfehlung

Alltags- und Sommerwein, zu Tatar, Fisch und Meeresfrüchten, weißem und rotem Fleisch, Gemüsebratlingen

Serviervorschlag

8°C im Weißweinglas

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

