

EVOÉ! Rosé Nonfiltré

Trocken
2019

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!

Rebsorte
Spätburgunder, Schwarzriesling

Bewirtschaftung
zertifiziert ökologisch

Ertrag
60 l/ar

Vinifikation
Spontangärung im Edelstahl, 6 Monate auf der Feinhefe gereift. Unfiltriert abgefüllt, Vegan.

Alkohol
11,5 % vol.

Restzucker
2,1 g/l

Säure
5,9 g/l

Abfüllung
März 2020

optimale Trinkreife
ab sofort zu genießen

Beschreibung

Der Rosé präsentiert in gedecktem Orangerot.

In der Nase leicht hefig, würzig, beerig. Rhabarber, rote Johannis-, Stachel- und Preiselbeeren und rotbackige Äpfel. Untermalt von duftig floralen Noten wie Veilchen und Waldmeister.

Die saftig-fruchtige Säure bereitet Trinkfreude. Die feinwürzige griffige Tanninstruktur und der zarte Schmelz geben Struktur und Tiefe, bei niedrigem Alkoholgehalt.

Empfehlung

Alltags- und Sommerwein, zum Grillen, zu Tatar, Fisch und Meeresfrüchten, weißem und rotem Fleisch, Pasta, 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

