

evoé!

Rosé Magnum

Trocken 2022

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

Lemberger, Spätburgunder, Schwarriesling

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.

Empfehlung

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

Bewirtschaftung
zertifiziert ökologisch

Ertrag
50 hl/ha

Vinifikation

Langsame Ganztraubenpressung, Spontangärung im Edelstahl, 6 Monate auf der Feinhefe gelagert. Vegan.

Alkohol
12,0 % vol.

Restzucker
2,7 g/l

Säure
6,1 g/l

Abfüllungss
Februar 2023

optimale Trinkreife
ab sofort zu genießen

Serviovorschlag
6-8°C im Burgunderglas

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



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

