

evoé!

Rot

Trocken 2020

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 „sauf- 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

Merlot, Cabernet, Lemberger

Beschreibung

Der Evoé! Rot präsentiert sich mit dunkler granatroter Farbe.

In die Nase steigen dunkle Fruchtaromen wie Brombeere, Cassis und Amarenakirsche, sowie Backpflaume und eingekochte Früchte. Veilchen, Kaffee und Tabak begleiten das Bouquet.

Der vollmundige Geschmack zeichnet sich aus, durch einen runden Körper, samtige weiche Tannine und einen fruchtig würzigen Charakter mit animierender Säure.

Empfehlung

Alltagswein, zu schwäbischer Küche, Ente, Gans, Geschmortem, Fleisch, Wild, Innereien, Brotzeit

Ertrag
50 hl/ha

Vinifikation

Traditionelle Maischegärung, spontanvergoren, Ausbau über 24 Monate in alten 300-Liter-Fässern. Unfiltriert, vegan.

Alkohol

13,5 % vol.

Restzucker

2,4 g/l

Säure

5,9 g/l

Abfüllungss

August 2023

optimale Trinkreife

2023 - 2030

Serviervorschlag

16 - 18 °C im Bordeauxglas

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

