

# evoé!

## VDP.Sekt

### Rosé Brut nature 2021

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

Der Rosé Sekt Brut nature zeigt sich zartrosa mit einem feinperligen und langanhaltenden Mousseux im Glas. Die Perlage befördert intensive Johannisbeereanklänge, Hagebutte, die leichte Briochenoten und mineralische Nuancen an die Nase. Kühle Frucht und rasant frisch im Mund.

#### 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

