

# evoé!

## BLANC DE NOIRS

BRUT NATURE  
2023

„Evoé!“ – Ruf der Mänaden, der weiblichen Jüngerschaft des 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 Begriff also für unseren, nach traditioneller Flaschengärung hergestellten, Sekt.

### REBSORTEN

Pinot meunier 95 %  
Pinot noir 5 %

### BESCHREIBUNG

Zitronengelb mit goldenen Reflexen. Dicht aufsteigende Perlen mit zartem Schaumkranz.

Noten von Kaffir-Limette, rotbackigem Apfel, Mirabelle, Preiselbeere, grünem Tee, Zedernholz, geröstetem Bauernbrot und Meeresbrise.

Animierende Säure und griffige Struktur, feiner Schmelz, mit langanhaltendem Geschmack.

### EMPFEHLUNG

Aperitif, zu besonderen Anlässen, salzigem Blätter- und Hefeteiggebäck, Fisch- und Meeresfrüchte, Muscheln (Austern), Kaviar

### BODEN

Gipskeuper

### BEWIRTSCHAFTUNG

DE-ÖKO-022  
Deutschland  
Landwirtschaft



### 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, viele Monate Hefelager.

### ALKOHOL

12,0 % vol.

### RESTZUCKER

0,1 g/l

### SÄURE

6,8 g/l

### DEGORGIERT

Februar 2026

### OPTIMALE TRINKREIFE

2026 - 2031

### SERVIERVORSCHLAG

8 – 10 °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



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

