

evoé!

BLANC DE NOIRS

BRUT NATURE
2022

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

REBSORTEN

Pinot meunier 95 %

Pinot noir 5 %

BESCHREIBUNG

Tiefes Gelb mit goldenen Reflexen. Dicht aufsteigende Perlen mit zartem Schaumkranz.

Noten von Kaffir-Limette, rotbackigem Apfel, Johannisbeere, Preiselbeere, grünem Tee, Haselnuss, geröstetem Bauernbrot, 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, über 24 Monate Hefelager.

ALKOHOL

12,0 % vol.

RESTZUCKER

0,0 g/l

SÄURE

6,8 g/l

DEGORGIERT

Mai 2025

OPTIMALE TRINKREIFE

2025 - 2029

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

