



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Schnaitmann, „Evoé!“ Rosé trocken

Region: Württemberg
Erzeuger: Weingut Rainer Schnaitmann - Württemberg
Alkoholgehalt: 11,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: DWU010509

Der griechischen Mythologie nach unternahm der Gott des Weines, Dionysos, einen Feldzug nach Indien. Da er aber nun einmal kein Kriegsgott war, ließ er seine berüchtigten Mänaden, sauf- und rauflustige Frauen, voraus ziehen, um die Städte moralisch so zu unterwandern, dass die spätere Einnahme nicht mehr besonders schwer fiel. Der Schlachtruf dieser „Kriegerinnen“ war angeblich „Evoé!“, also ein passender Begriff für diesen als „unmoralischen“ Terrassenwein gedachten Rosé aus 30 % Schwarzriesling (Pinot Meunier), 35 % Spätburgunder, 25 % Portugieser und 10 % Trollinger. Bei diesem feinduftigen Klassiker aus dem Hause Schnaitmann vermählt sich die Fülle, Weichheit und Cremigkeit, aber auch die Zartheit der Burgundersorten (auch der Saignéeabzug der Simonroth-Weine ist dabei!) mit der Frische des Trollinger und des Portugieser – und ergibt einen traumhaft trinkanimierenden Tropfen, der in seiner Stilistik etwas transparenter und präziser scheint als der bei unseren Kunden ungemein beliebte, aber etwas molligere 07er. Welch verführerische Aromen nach Kirschen und roten Beeren (Johannis- und Erdbeeren, aber auch Vanille, Anis, Muskatnuss, mediterrane Kräuter und Pfirsich), welch eleganter Schmelz, pikante Rasse und animierender mineralischer Nachhall. Würde man die Augen schließen und diesen leckeren Rosé blind verkosten, glaubte man sicherlich, einen großartigen Rotwein im Glas zu haben!

„Bei diesem großen Rosé handelt es sich nicht um einen leichten Terrassenwein, sondern um ein hochwertiges Gewächs, das nicht nur solo genossen hervorragend mundet, sondern bestens mit einem kongenialen Gegenspieler harmoniert in Form exzellenter Speisen wie gegrillter Dorade mit Rosmarinkartoffeln, Pastagerichten, Tomaten mit frischem Basilikum und Mozzarella, aber auch Sushi mit Sojasoße“, lobt Christina Hilker, Sommelier des Jahres 2005, diesen Ausnahme-Rosé, der zu den größten seiner Art in ganz Deutschland gehört.

Übrigens: „Evoé“ bedeutet jedoch nicht nur eine Kampfansage, sondern heißt auch „Jubeln, Frohlocken“, ein hintersinniger Name also für einen traumhaft leckeren Rosé – Auf nach Indien!

