

„Evoé!“ Rosé trocken

Region	Württemberg
Erzeuger	Weingut Rainer Schnaitmann - Württemberg
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir, Schwarzriesling
Bestell-Nr.	DWU010521

Vibrierend lebendig mit feiner Textur – Schnaitmanns Rosé zeigt echte Klasse!

Wer unkomplizierten Trinkgenuss und zugleich Winzerklasse sucht, der ist bei Rainer Schnaitmanns „Evoé!“ genau richtig. Der „zinnoberrösel“-farbene Wein – der Winzer hat die Mischung des letzten Jahres (Spätburgunder und Schwarzriesling) heuer gegen Cabernet ausgetauscht – ist einer, wie man es uns aus Fellbach wissen lässt, „unmoralischen, trinkigen Weine“ des Weinguts und dennoch ein durch und durch seriöser Durstlöcher. Seriös deshalb, weil Rainer hier nicht etwa ein kaltvergorenes „Bonsche-Wasser“ auf die Flasche füllt, sondern einen Wein mit leichtem Gerbstoff, mit feiner Würze und Cremigkeit. Gleichzeitig bleibt der Rosé des Württemberger Ausnahmewinzers erfrischend saftig und süffig. Der „Evoé!“ stammt wie alle seine Weine von Trauben aus biologisch- organischer Erzeugung rund um Fellbach und wurde zunächst mit den Rappen langsam gepresst, spontan im Edelstahl vergoren und danach sechs Monate auf der Feinhefe ausgebaut, was der angenehm cremigen, dabei eleganten Textur zugutekommt. Der Rosé, der nach dem Jubelruf der Mänaden, der weiblichen, bis zur Raserei sinnfrohen sauf- und rauflustigen Gefolgschaft des Dionysos (seines Zeichens Gott des Weins, der Freude, der Trauben, der Fruchtbarkeit, des Wahnsinns und der Ekstase) benannt ist, öffnet sich mit einer fein-säuerlichen, zart hefigen Melange von Rhabarber, roten Johannisbeeren, Red Delicious und floral-kräutrigen Noten (Veilchen, Eisenkraut, Minze und dem leicht „vanilligen“ Touch von Waldmeister). Markant ist diese erfrischende und pikante Frucht auch am Gaumen, wo sie auf einen leichten



Gerbstoff trifft, der dem durchaus auch schmelzigen Rosé eine schöne Textur und Tiefe verleiht. Oh ja, das passt!

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis leicht 2024+ ein Vergnügen!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	2.2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6.1 g/l	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333