



Sekt Evoé!

Blanc de Noirs Brut, Rainer Schnaitmann (Bio)

Sekt auf allerhöchstem Niveau

Beschreibung:

„Evoé!“ – so soll der Ruf der weiblichen Jüngerschaft des Dionysos gelautet haben, bevor diese rauflustige Truppe die Moral der Städte vor der Ankunft des Gottes erschütterte. Genau das passende Motto für seinen finessenreichen Schaumwein aus Pinot Meunier und Pinot Noir findet Württembergs Winzerstar Rainer Schnaitmann. Ein deutscher Top-Sekt aus biologischer Landwirtschaft, hergestellt in traditioneller Flaschengärung mit mindestens 18 Monaten Hefelager auf der Flasche.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Rainer Schnaitmann (Bio)

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Rebsorte(n): 95% Pinot Meunier, 5% Pinot Noir

Artikelnummer: 0892823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Evoé!

Blanc de Noirs Brut
Rainer Schnaitmann (Bio)

Herkunft: Deutschland
Rebsorte(n): 95% Pinot Meunier, 5% Pinot Noir
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Servier: Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.