



2019 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.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Region: Württemberg

Bewertung(en):

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

Rebsorte(n): Schwarzriesling

Artikelnummer: 0892819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Evoé!

Blanc de Noirs Brut
Rainer Schnaitmann (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Schwarzriesling
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren