





Veneto Rosso IGP

Zymé Syrah 2015

CHF 70.00

 75cl
 14.5%
 Veneto
 Syrah
AN 3310715

Degustationsnotiz

Intensives Bouquet nach schwarzem Pfeffer, Schokolade, Blaubeeren und roten Früchten wie Johannisbeeren. Tabak, Süssholz, Rhabarber und Kokosnuss im Abgang.

Herstellung

Der Wein wird in neuen Barriquefässern für mindestens 48 Monate ausgebaut. Danach 1 Jahr in der Flasche gereift.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Gebratenem und gegrilltem Fleisch sowie gereiftem Käse, Trockenfleisch wie Coppa oder Capocollo.

Produzent

Celestino Gaspari führt einen Bauernhof, als er die jüngste Tochter von Giuseppe Quintarelli heiratet. Quintarelli ist zu dieser Zeit eine Autorität im Veneto mit seinen Weinen. Celestino erlernt bei ihm 17 Jahre lang das Weinmachen. Dann gründet er 2003 eine eigene Cantina und nennt diese nach dem lateinischen Wort für Weinhefe «Le Zýmè». Er möchte seinen Schwiegervater nicht kopieren, sondern das Erlernte neu interpretieren und Weine entstehen lassen, die seine ganz eigene Handschrift aufweisen.

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbauggebiete Venetiens ziehen sich vom Gardasee an den Voralpen entlang bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich an die Grenze zum Friaul. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Valpolicella und Bardolina bilden – angebaut.