



Amarone della Vapolicella D.O.C.G.

Kyrenia Amarone 2018

CHF 44.00

-  75cl
-  15%
-  Veneto
-  Corvina, Rondinella, Oseleta, Corvinone
- AN** 9766718

Degustationsnotiz

Dunkles, kräftiges Amarone rot. Aromen von eingelegten schwarzen Beeren und Kirschen mit Noten von Veilchen; vollmundig, saftige Säure, gut integriertes Tannin, feinbitterer, langer Abgang; markanter, harmonischer Wein.

Herstellung

Die Trauben werden von Hand geerntet und zum Trocknen auf Tablett gelegt. Anschliessend werden die Trauben gepresst und in Betongefässen vergoren. Zum Schluss wird der Wein in slawischen Eichenfässern veredelt.

Trinkreife

Jahrgang + 9 Jahre

Geniessen zu

Roten Fleischgerichten aus Wild, Lamm und Rind, gereiftem Käse.

Produzent

Der Name Kyrenia – Meerjungfrau in deutscher Sprache – stammt aus dem antiken Griechenland, der europäischen Wiege des Weinbaus. Die Schiffe wurden gebaut, um Weinamphoren über das Meer von Griechenland nach Italien zu transportieren. Die Seeleute brachten Freude in die Häfen Italiens und sind heute die einzigen Zeugen dieser Ära. Jahrhunderte später, wird die Geschichte vom Inhaber des Weinguts Zymé: Celestino Gaspari fortgesetzt. Die neue und exklusive Weinlinie Kyrenia wird zwanzig Jahre nach der Gründung des renommierten Weinguts Zymé ins Leben gerufen, um zwei Anforderungen zu entsprechen: einen weiteren Schritt in die Zukunft für die Zymé-Weine, in Bezug auf die Verfeinerung, Exklusivität und Qualität. Und andererseits um die stets wachsende Nachfrage der Weingeniesserinnen und Weingeniesser nach fruchtbetonten, harmonischen und zugänglichen Weinen zu stillen. Die Weine von Kyrenia drücken sich durch ihre Leichtigkeit und Beschwingtheit aus. Sie sind wunderbar fruchtbetont, elegant und leicht zu trinken. Die Kyrenia Weine zeichnen sich in jedem Moment als wunderbarer Begleiter für jedes noch so einfache Gericht aus. Celestino Gaspari, Winzer und Kellermeister der Cantina Zymé strebt mit den neuen Weinen von Kyrenia die Identität der Traube und des Territoriums im Veneto an. Dabei ist es ihm wichtig, den Respekt vor der Tradition und die Pflege der Weine mit viel Sorgfalt und fachkundiger Hand beizubehalten. Wir sind stolz, die Kyrenia-Weine von Celstino Gaspari, ab 2022 exklusiv für die Schweiz zu repräsentieren.

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbauggebiete Venetiens dehnen sich vom Gardasee an den Voralpen bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich bis an die Grenze zum Friaul aus. Im Zentrum der grossen Weinbauregion steht das Valpolicella-Gebiet, das Heimat der weltberühmten Weine Amarone, Ripasso und Valpolicella ist. 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, Ripasso und Valpolicella bilden – angebaut.



Kyrenia Amarone 2018

Subregion

Der Amarone aus der Valpolicella im norditalienischen Veneto ist ganz ein besonderer Wein. Nicht nur sein auffallendes Aromenspiel zwischen süß und bitter machen den Amarone einzigartig – auch seine Herstellung unterscheidet sich grundlegend von anderen Weinen. Das Geheimnis heisst «Appassimento» und bezeichnet das Antrocknen der Trauben vor der Gärung. Dabei werden die sehr reifen Trauben (Corvina, Corvinone, Rondinella) über mehrere Monate auf Holzrosten oder Strohmatte getrocknet. Während dieses Prozesses müssen sie immer wieder von Hand gewendet und richtig belüftet werden. So werden aus den Trauben kleine rosinierte Aromenbomben, die anschliessend vergoren und danach während mehreren Jahren in kleinen Holzfässern ausgebaut werden. Kein Wunder also spiegelt sich dieses aufwendige Prozedere auch im Preis wider. Dafür kann sich ein fertig ausgebauter Amarone sehen lassen, bedingt durch dieses Verfahren, schaffen die besten Amarone es, die Balance zwischen lieblich-fruchtigen Note und dem starken Gerbstoff perfekt zu halten. Bitter-süß und vor allem unvergleichlich.