



Amarone della Valpolicella Classico DOP

Zymé Amarone Classico 2016

CHF 260.00

-  150cl
-  15.5%
-  Veneto
-  Corvina, Corvinon, Rondinella, Oseleta, Croatina
-  Falstaff: 95
- AN** 2868416

Degustationsnotiz

Das Bouquet kennt kein Limit: Wildkirschen, Leder, Lakritze, getrocknete Früchte, schwarzer Pfeffer, italienischer Espresso, getrocknete Kräuter – eine einzige Partitur; am Gaumen die Balance und Eleganz einer Ballerina, rund, zart, unendlich in den Aromen und noch länger im Finale – schlicht ein Traumwein.

Herstellung

Die Trauben werden über 3 Monate getrocknet. Der Wein reift über 5 Jahre im slovenischen Eichenholz und nochmals 1 Jahr auf der Flasche. Vor 6 Jahren kommt der Wein nicht in den Verkauf.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu

Harmoniert mit Rindfleisch am Stück grilliert, Entenbrust, Wild gebraten und nicht geschmort. Eine Lammkeule auf dem Ofen – also Gigot. Eine knusperige Rösti mit Käse und Speck. Gebratene Kalbsleber mit Salbei. Reife Käse aus Kuh oder Geissenmilch. Oder ganz einfach ohne Essen!

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.