



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

Die Geschichte des Weinguts Zýmè beginnt schon viel vor der eigentlichen Entstehung. So arbeitete Celestino Gaspari, Önologe und Winzer aus San Pietro in Carianso nahe Verona, rund 17 Jahre lang für seinen Schwiegervater Giuseppe Quintarelli – einem der Überväter des Amarone. Erst im Jahre 2003 gründete er seine eigene Azienda Agricola – benannt nach dem griechischen Wort für Hefe «Le Zýmè». Heute verwendet das Weingut Trauben aus 30 Hektar Rebfläche, wobei ein Teil aus dem Bestand der Familie Gaspari und der andere Teil von ausgesuchten Besitzern anderer Weinberge stammt, die mit Zýmè eng zusammenarbeiten.

Die Weine zeichnen sich sowohl durch eine Vielfalt an Weinbergen als auch an Traubensorten aus. So sind die Aushängeschilder des neuartigen Veneto Rosso, «Harlequin» und «Kairos», das Resultat aus mindestens 15 Sorten, darunter vier weissen, teils fast verschwundenen. Der «60 20 20» wiederum spricht in der Weltsprache Cabernet Sauvignon, Cabernet, Merlot, während die «Valpolicella» und «Amarone» klassisch produziert werden.

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.