



Vino Rosso IGP Veneto

Zymé 60 20 20 2020

CHF 215.00

- 300cl
- 15%
- Veneto
- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
- James Suckling: 91
- AN** 2865620

Degustationsnotiz

Eine raffinierte Nase nach Cassis, Kaffee, Trüffel, Veilchen und Mineralien. Im Gaumen üppig, geschliffene Textur und süsse, aber noch präsent Tannine, lang und dicht im Finale.

Herstellung

12 Monate Ausbau im französischen Barrique.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu

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

Produzent

Die Geschichte des Weinguts Zýmē beginnt schon viel vor der eigentlichen Entstehung. So arbeitete Celestino Gaspari, Önologe und Winzer aus San Pietro in Cariano 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 Zýmē». 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 Zýmē 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 Weinanbaugebiete 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.