



Vapolicella Ripasso DOC

## Kyrenia Ripasso 2019

CHF 22.50

-  75cl
-  13.5%
-  Veneto
-  Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
- AN** 9764719

### Degustationsnotiz

In der Nase viel süsse und reife rote Beerenfrucht gepaart mit Zwetschgen- und Kirscharomen. Am Gaumen viel Charme, sehr weich und wiederum viel dunkle Frucht und Noten von Zedernholz und Lakritze. Ein wunderbarer Ripasso mit viel Eleganz und Harmonie.

### Herstellung

Ausbau für 24 Monate im Barrique.

### Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

### Geniessen zu

Ein grosses, saftiges Stück Fleisch vom Rind, Kalb, Hirsch oder Lamm.  
Geflügel ganz gebraten aus dem Ofen. Nicht zu reifer Käse. Pizza & Pasta ganz klar.

### 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 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.



## Kyrenia Ripasso 2019

### Subregion

Der Valpolicella Ripasso ist eine Spezialität Venetiens und wird dort aus einheimischen Rebsorten, insbesondere aus Corvina Veronese und Rondinella gewonnen. Das Wort «Ripasso» bedeutet «Wiederholung» oder «erneuter Durchgang» und bezieht sich auf die Produktion. Für die Herstellung werden dem bereits vergorenen Wein im Frühling ungespresste, getrocknete Traubenschalen aus der Amarone-Erzeugung zugesetzt. Durch die konzentrierten Inhaltsstoffe wie Zucker und Hefen aus den Schalen erfolgt eine erneute Gärung. Die zusätzlichen Tannine und Farbstoffe der Schalen verleihen dem Ripasso eine tiefere Farbe, mehr Körper und einen höheren Alkoholgehalt; entsprechend kann sich ein Valpolicella Ripasso problemlos mit dem edlen Amarone messen, ist jedoch wesentlich günstiger. Der körperreiche und charakterstarke Rotwein besticht in der Flasche durch ein ausdrucksstarkes Rubinrot; je länger er gelagert wird – desto mehr fällt er in ein dunkleres Granatrot. Geschmacklich erinnert der Valpolicella Ripasso an Amarone-Rosinen, entfaltet jedoch ein noch breiteres Spektrum an fruchtigen Aromen. Nuancen von Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen runden den vollmundigen Wein ab.