



Amarone Riserva della Valpolicella Classico DOCG

Zymé Amarone Riserva La Mattonara 2008

CHF 295.00

75cl

16%

Veneto

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina

AN 2869708

Degustationsnotiz

Enorm dicht mit viel Crèmeigkeit, wiederum Dörrfrüchte, geröstete Nussaromen, sehr konzentriert und doch elegant, harmonisch, fein gewoben, perfekte Tannine, endloser Abgang.

Herstellung

Neun Jahre grosses Holzfass.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu

Trockenfleisch, würziger Käse.

Produzent

Die Geschichte des Weinguts Zymé 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 Zymé». Heute verwendet das Weingut Trauben aus 9 Hektar Rebfläche, wobei ein Teil aus dem Bestand der Familie Gaspari und der andere Teil von ausgesuchten Besitzern anderer Weinberge stammt, die mit Zymé 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.



Zymé Amarone Riserva La Mattonara 2008

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 Strohmatten 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.