



Veneto IGP

Harlequin 2015 Azienda Agricola

Zymé

CHF 345.00

🍷 15%
🌐 Veneto
AN 24487515

Vinifikation

2 Jahre neue französische Barrique.

Degustationsnotiz Nase

Süssen Aromen nach frisch gerösteten Kaffeebohnen, Kirschen, Minze, Lakritze, Brombeerkonfitüre, getrocknete Küchenkräuter, Rosinen, frisch aufgeschnittene Vanillestängel und Sternanis, ungeheuer dicht gewoben.

Degustationsnotiz Gaumen

wuchtig und heftig im Eintritt, enorm opulent, dicht komplex, harmonisch und voll beladen mit eingekochten Früchten, überreifen Beeren, warmer Eiche, einem Hauch Pfefferminz, viel dunkle Schokolade und immer wieder eine Wucht, die erschlagend wäre, würde da nicht diese unglaublich filigrane Elegant immer wieder neue Aromawellen an den Gaumen zaubern - Eine Hammerfaust im Samthandschuh!

Passt zu

einem Gespräch mit guten Freunden vor einem offenen Kaminfeuer.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Produzent

Celestino Gaspari ist gelernter Landwirt und studierter Agronom und führt einen Bauernhof, als er die jüngste Tochter von Giuseppe Quintarelli heiratet. Quintarelli ist zu dieser Zeit eine Autorität im Veneto und Nummer eins der Qualitätsspitze mit seinen Weinen. Celestino erlernt bei ihm 17 Jahre lang das Handwerk des Winzers und Weinmachers. Dann beschliesst er 2003 eine eigene Cantina zu gründen und nennt diese nach dem lateinischen Wort für Weinhefe "Le Zymé". Er interpretiert das wertvoll Erlernete neu und lässt Weine entstehen, die seine ganz eigene Handschrift aufweisen.



VALENTIN
WINE



Harlequin 2015 Azienda Agricola Zymé

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete 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.