





VALENTIN
WINE

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Amarone Classico 2017 Azienda Agricola Zymé

CHF 99.00

 75cl
 15.5%
 Veneto
AN 24467517

Vinifikation

Drei bis vier Jahre grosses Eichenfass.

Degustationsnotiz Nase

Wildkirschen, Leder, Lakritze, getrockneten Früchten, schwarzem Pfeffer, italienischer Espresso, getrocknete Kräuter – eine einzige Partitur!

Degustationsnotiz Gaumen

Die Balance und Eleganz einer Ballerina, rund, zart, unendlich in den Aromen und noch länger im Finale – schlicht ein Traumwein!

Passt zu

Rotem Fleisch, dunklem Geflügel, asiatischen Gerichten und auch zu Hartkäsen.

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 Erlernte neu und lässt Weine entstehen, die seine ganz eigene Handschrift aufweisen.

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbauggebiete 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.