

VALENTIN WINE

Valpolicella Classico Superiore DOC

Valpolicella Classico 2019 Azienda Agricola Zymé

CHF 35.00

- 75cl
- 14%
- Veneto
- Corvina, Rondinella
- AN 24437519

Vinifikation
Bereitet nach dem traditionellen "Ripasso-Verfahren", bei dem fruchtiger Valpolicella durch Zugabe von Amarone-Trester ein zweites Mal zu Gärung gebracht wird. Anschliessend ausgebaut für drei Jahre im Barrique aus slovenischer Eiche.

Degustationsnotiz Gaumen
Mundfüllend vom ersten Kontakt an, vielschichtiger Körper mit eleganten Aromen nach eingekochten Früchten, Zimt, frischen Vanilleschoten und Veilchen, trotz seiner Opulenz bleibt er elegant bis in das lang anhaltende und markante Finale.

Passt zu
Vorspeisen mit Trüffel, sämiger Pasta, kräftigen Fleischgerichten, würzigen Speisen und rezenten Hartkäsen.

Trinkreife
Jahrgang + 8 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 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.