




Veneto IGP

## 60 20 20 2021 Azienda Agricola Zymé

**CHF 215.00**

 300cl

 15%

 Veneto

 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**AN** 24443021

### Vinifikation

Ein Jahr Ausbau im französischen Barrique.

### Degustationsnotiz Nase

Vielschichtige Noten nach Cassis, Kaffee, Tabak, Trüffel, Veilchen und Mineralien - eine richtige Duftorgie!

### Degustationsnotiz Gaumen

Üppige Frucht im Auftakt, geschliffene Textur im dicht fließenden Körper, süsse, aber noch präsenste Tannine, lang und kräftig im Finale.

### Passt zu

Wild, Lamm und Rind, sowie sehr schön zu gereiftem Käse.

### Trinkreife

Jahrgang + 15 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.