

# ZÝMÉ

## 60 20 20 Cabernet Veneto IGT Venetien



Jahrgang:	2015
Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Zýmé</b>
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenkttemperatur:	16-18°

Süss-fruchtiges Nasenbild, Cassis, Heidelbeeren, „Mon-Chérie“-Touch, warme Gewürz Noten und etwas Graphit. Vollmundiger Gaumen, wiederum reife Beerenfrucht, mit gut stützender Frische und samtene Tanninen.

### Empfehlung

---

Fleischgerichte vom Grill oder gebraten aus Wild, Lamm und Rind, gereiftem Käse.

### Produzent

---

Celestino Gaspari, ehemals Giuseppe Quintarellis (†) Weinmacher und Schwiegersohn, nennt sein Weinprojekt Zýmé, das griechische Wort für Hefe. Mit einer philosophischen Ader ausgestattet meint der avantgardistische Macher damit nicht nur jene Hefe, die beim Prozess der Weinwerdung unentbehrlich ist. Sein ganzes Projekt, ... und sein Dasein sei eine alchemistische Suche, ein Gärprozess, ja eine existenzielle Reise: 1999 aufgegleist, 2003 offiziell lanciert. Zu dieser Reise gehöre für ihn das Wiederinstallieren eines Habitats, wo Mensch und Natur in Symbiose leben und Aufmerksamkeit für die historischen Valpolicella-Weine, Hand in Hand mit Innovation und mit dem Experimentieren mit neuen Weinen, die das lokale Terroir verdeutlichen und erneuern. Tradition, Experiment, Zukunftsfähigkeit und Exzellenz sind also Gasparis zentrale Themen. Die Weine basieren sowohl auf einer Vielfalt an Weinbergen als auch an Traubensorten. Die Aushängeschilder des neuartigen Veneto Rosso, Harlequin und Kairos, sind so das Werk von mindestens 15 Sorten, darunter vier weis-se, teils fast verschwundene. 60 20 20 seinerseits spricht in der Weltsprache Cabernet Sauvignon, Cabernet, Merlot, während die Valpolicella und Amarone classico sind, ... und

gross. Die hochmoderne, ikonische Kellerei verlassen die lagerfähigen Weine erst nach Jahren, als fruchtbetonte, im Sinne des Machers transparente, erzählende, verführerische, ausdrucksstarke Weine des Venetos und Italiens.