ZÝMÉ
60 20 20
Veneto IGT Venetien OHK



Jahrgang:	2021
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Zýmé
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Der Name ist Programm, verbirgt sich doch dahinter der für die Cuvée verwendete Anteil der Trauben - 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc und 20% Merlot. Süss-fruchtiges Nasenbild, Cassis, Heidelbeeren, „Mon-Chérie“-Touch, warme Gewürz Noten und etwas Grafit. Vollmundiger Gaumen, wiederum reife Beerenfrucht, mit gut stützender Frische und samtenen Tanninen.

Empfehlung

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

Produzent

Das Weingut Zýmē in Venetien, gegründet von Celestino Gaspari, vereint Tradition und Innovation auf faszinierende Weise. Gaspari, einst Schüler des legendären Giuseppe Quintarelli, hat sich mit Zýmē einen Namen für experimentellen und charakterstarken Wein gemacht. Besonders beeindruckend sind die Cuvées „Kairos“ und „60 20 20“: „Kairos“ steht für Vielfalt – ein Symbol für Gasparis Vision, ein kraftvoller Rotwein aus mindestens 15 Rebsorten, darunter auch seltene weiße Trauben, während „60 20 20“, ein Bordeaux-Blend aus 60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc und 20 % Merlot, den modernen Stil des Hauses verkörpert. Beide Weine spiegeln das Streben nach Authentizität, Tiefe und Individualität wider. Zýmē ist kein gewöhnliches Weingut – es ist ein Ort, an dem Natur, Kunst und Wissenschaft in jeder Flasche zusammenfinden und dabei Emotionen wecken.