





## KYRENIA BY ZYMÉ - SYRAH - 2018

Italië - Veneto

---

*De naam Kyrenia - zeemeermin in het Nederlands - is afkomstig uit het oude Griekenland, de Europese bakermat van de wijnbouw. Daar werden schepen gebouwd om wijnamforen over zee te vervoeren van Griekenland naar Italië. De zeelieden brachten vreugde in de havens van Italië en zijn vandaag de enige getuigen van dit tijdperk. Eeuwen later wordt het verhaal voortgezet door de eigenaar van het wijnhuis Zymé: Celestino Gaspari. De nieuwe en exclusieve wijnlijn Kyrenia wordt twintig jaar na de oprichting van het prestigieuze wijnhuis Zymé gelanceerd, om aan twee eisen te voldoen: een nieuwe stap in de toekomst van de Zymé-wijnen, in termen van verfijning, exclusiviteit en kwaliteit. En anderzijds om te voldoen aan de steeds groeiende vraag van wijnkenners naar wijnen die fruitig, harmonieus en toegankelijk zijn. De wijnen van Kyrenia zijn heerlijk fruitig, elegant en toegankelijk. Ze komen op elk moment tot hun recht als een prachtige begeleider van elk gerecht, hoe eenvoudig ook. Celestino Gaspari, wijnmaker en keldermeester van Cantina Zymé, streeft met de nieuwe Kyrenia-wijnen naar de identiteit van de druif en de terroir van Veneto. Tegelijkertijd is het voor hem belangrijk om de traditie in ere te houden en de wijnen met grote zorg en deskundige handen te verzorgen.*

**Wijnstijl:** Krachtige, kruidige rode wijn met een verfijnde houtlagering

**Druivensoort:** syrah

**Voorkomen:** robijnrode kleur

**Neus:** de wijn heeft aroma's van rood en zwart fruit zoals kersen, cassis, pruimen, en blauwe bessen. Verder ook zwarte pepert, munt, kruidnagel, chocolade, balsamiek en een vleugje vanille.

**Mond:** een complexe, verfijnde dieprode wijn met veel complexiteit, body en diepgang. Deze krachtige, kruidige, elegante rode wijn met een lange finale heeft ook een schitterend bewaarpotentieel. Deze wijn doet ons ook denken aan de Noordelijke Rhône waar sublieme parels gemaakt worden van deze Syrah druif.

**Gastronomie:** vooral lekker bij een heerlijk stukje rood vlees, lam en wild zoals konijn. Ook verfijnde vleeswaren zoals capocollo en pikante kaas, belegen kaas en pecorino matchen perfect. Maar uiteraard kan deze wijn ook gecombineerd worden met een wereld keuken op basis van verschillende specerijen.

**Waardering:**