



KYRENIA BY ZYMÉ - VALPOLICELLA SUPERIORE - RIPASSO - 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: volle rode wijn met een verfijnde houtlagering

Druivensoort: 40% corvina, 30% corvnone, 25% rondinella, 5% oseleta

Voorkomen: licht robijnrode kleur met paarse schakeringen

Neus: de wijn heeft aroma's van rood en zwart fruit zoals kersen, cassis, bramen, frambozen, bessen, een licht pepertje, kruidnagel en een vleugje vanille

Mond: een complexe, verfijnde dieprode wijn gemaakt van vier Italiaanse autochtone druivensoorten. De most van de gedroogde amarone druiven wordt gemengd met de Valpolicella wijn waardoor een tweede gisting ontstaat. Hierdoor krijgt de wijn extra complexiteit, meer body, extra kracht en diepte. Deze volle zéér elegante rode wijn met een lange finale heeft ook een schitterend bewaarpotentieel.

Gastronomie: vooral lekker bij complexe primi piatti gerechten. Maar uiteraard ook met een heerlijk stukje vlees en wild. De wijn kan zeker ook gecombineerd worden met een wereld keuken op basis van verschillende specerijen.

Waardering: