

VINIGMA + ZUCCARDI GRAN ESPIRITU BLANC DE BLANC

2018 / 75 cl



Vinigma/ Zuccardi

Vinigma + Zuccardi repräsentiert eine dynamische Zusammenarbeit zwischen Valentin Schiess und dem renommierten argentinischen Produzenten Bodega Familia Zuccardi. José Zuccardi und sein Sohn Sebastian Zuccardi haben die bemerkenswerte Leistung vollbracht, einen Einzellagenwein in Mendoza zu produzieren und dabei die Inspiration ihrer Familie zu präsentieren – einen Geist der Neugier, unermüdlichen Hingabe und kontinuierlichen Streben nach Exzellenz. Neben ihren Weinbauaktivitäten hat die Familie Zuccardi bedeutende Beiträge zur Gemeinschaft geleistet, indem sie Schulungskurse für Weinspezialisten in Argentinien etablierte und Vorschulen sowie Schulen für ihre Mitarbeiter gründete. Vinigma, eine herausragende städtische Kellerei in Basel, wurde von Valentin Schiess gegründet, einem facettenreichen Individuum, das sich selbst als Bauern, Industrietyps, Büro-Önologen und praktischen Experimentator beschreibt. Valentins umfangreiche Reise in die Weinherstellung und Önologie, einschließlich des Studiums in Beaune (Frankreich) und der Zusammenarbeit auf Weinanbauhöfen weltweit, legte den Grundstein für Vinigma. Mit einem kleinen Kernteam überwacht Valentin jeden Aspekt von Produktion, Veranstaltungen, Reisen und Verkauf, wobei er seine vielfältigen Erfahrungen als Prozessingenieur und Qualitätsmanager nutzt. Vinigma steht als Zeugnis für Valentins globale Erfahrungen und schafft eine unverwechselbare Präsenz als städtische Kellerei im Herzen von Basel.

Trinkreife
Traubensorten

bis 2030
Chardonnay

Passend zu
Degustationsnote

Apéro, Austern, Cremige Suppen

DER ARGENTINISCHE FLASCHEGEIST

Gran Espiritu ist der Geist der argentinischen Erde. Dieser Blanc de blancs hat es in sich: Schon in der Nase kitzelt die vife Perlage. Beim Trinken belebt dieser knackige und knochentrockene Chardonnay alle Sinne. Seine Trauben wachsen weit oben in Tupungato auf 1100 Meter über Meer, südlich von Mendoza, wo die Tage heiss und die Nächte kühl sind. Die Trauben werden von Hand geerntet, traditionell vergoren und 30 Monate lang auf der Hefe ausgebaut. gran espíritu ist also nach der «Méthode champenoise» gekeltert. Gran Espiritu ist ein typischer Chardonnay ohne Firlefanz – so wie das herbe Terroir in Argentinien. Er schmeckt nach frischen Stachelbeeren und weissem Pfirsich, mit der Frische einer Limette. Er schäumt vor Kraft, die er beim Trinken voll entfaltet. Energiegeladen und gepflegt. Ein wirklich grosser Geist.

Der «Gran Espiritu 2018» hat an der Expovina 2023 mit 91 Punkten eine Gold-Medaille gewonnen.

