



Marsala Fine Rubino Dolce

CHF 19.90 | 10 cl = CHF 2.65

Intensives Rubinrot. Sehr fruchtiges Bouquet nach Schwarzkirschen, Brombeeren und Pflaumen. Einnehmend und sehr intensiver Geschmack, opulent und süß mit präsender würzigen Rosmarinnoten, Sauerkirschen und wieder Backpflaumen. Kräftiger und langer Abgang.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Pellegrino Carlo |
| Kategorie | Portwein |
| Land | Italien |
| Region | Sizilien |
| Subregion | Marsala DOC |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 18.0 % |
| Trinktemperatur | 12° - 14° |
| Lagerfähigkeit | 10 Jahre |
| Traubensorten | Nero d'Avola |
| Artikelnummer | 30001306 |
| Passt zu | Blauschimmelkäse, gereiftem Käse, Desserts |



Vinifikation

Die Gärung der reifen Nero d'Avola Trauben wird mit 5 Jahre im Eichenfass gereiftem Weinbrand unterbrochen und auf ca. 18% Alkoholgehalt gesetzt. Danach reift er während mind. 12 Monaten in französischen Eichenfässern mit 50 und 20 hl Fassungsvermögen und weitere sechs Monate in Barriques.

