



Florio Marsala Semisecco 2008 Superiore Riserva Premium

CHF 72.00 | 10 cl = CHF 9.60

Im Glas präsentiert sich der Marsala Superiore Riserva Semisecco SR0408 in einem tiefen Bernsteinfarbton. Das Bouquet zeigt intensive Anklänge von kandierten Früchten, Gewürzen und fein gebackenen Aromen. Am Gaumen wirkt der Wein trocken, mit harmonischer Balance, feiner Salinität und einer bemerkenswerten Süße, getragen von Noten getrockneter Feigen, Datteln und sanft geröstetem Nougat. Der Stil dieses Marsala ist geprägt von einer ausgewogenen Verbindung zwischen Restsüsse und Komplexität, die in einem langen, eleganten Abgang gipfelt – ein Wein von grosser Präsenz und mediterraner Tiefe, der sowohl als Begleiter zu gereiften Käsesorten und delikaten Speisen als auch solo genossen werden kann.

Produzent	Florio
Kategorie	Marsala
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2008
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	19.0 %
Traubensorten	Grillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323114

Vinifikation





Die Trauben für den Marsala Superiore Riserva Semisecco 2008 werden von Hand bei optimaler physiologischer Reife gelesen, um ein reiches Zucker- und Aromaprofil zu gewährleisten. Nach der traditionellen Pressung mit hohem Zuckergehalt, bei der wertvolle Substanz aus der Schale in den Most übergeht, erfolgt eine kontrollierte Gärung. Anschliessend begegnen sich Wein, gekochter Most und Mistella, also Traubenmost, dessen Gärung durch Zugabe von Alkohol gestoppt wurde, zusammen mit einer kleinen Ergänzung reinen Weinalkohols, um die Grundlage des Marsala zu bilden. Der eigentliche Charakter dieses Weins entsteht durch seinen aussergewöhnlichen Reifeprozess. Ab dem 4. September 2008 reifte der Marsala zunächst in mehreren grossen Holzbehältern, bevor er im März 2013 in ein einziges grosses Fass übertragen wurde, das sich in der historischen Cantina Garibaldi befindet. Unter dem Einfluss der maritimen Luft, der natürlichen Luftzirkulation und der Baglio-Mikroklimata entwickelte er über die Jahre Tiefe und Balance. Während dieser Lagerzeit spielte der sogenannte Angel's Share eine wesentliche Rolle: Ein bedeutender Teil des Weins verdunstete, wodurch sich Konzentration und aromatische Intensität weiter steigerten. Am Ende dieses Reifewegs konnten aus dem einzigen Fass nur wenige Flaschen abgefüllt werden – ein eindrücklicher Ausdruck limitierter, beinahe seltener Produktion, die die Einzigartigkeit dieses Marsala Superiore unterstreicht.

