



Florio Marsala Semisecco 2018 Superiore Riserva Classico

CHF 49.50 | 10 cl = CHF 6.60

Im Glas zeigt sich der Marsala Superiore Riserva Semisecco 2017 in einem leuchtenden Bernsteinfarbton. Das Bouquet ist komplex und elegant mit würzigen Noten, Anklängen von Leder, Holz und feiner Patisserie sowie Aromen von Karrube und Datteln. Am Gaumen wirkt der Wein reich und anhaltend mit harmonischer Balance zwischen feiner Süsse und lebendiger Frische. Der Stil dieses Marsala ist geprägt von einer ausgewogenen Harmonie zwischen Süsse, Struktur und Komplexität, verwurzelt in mediterraner Identität und klassischer Marsala Tradition. Ein Wein mit Tiefe und Charakter, der sowohl als Begleiter zu gereiften Käsesorten und Desserts als auch solo überzeugt.

Produzent	Florio
Kategorie	Marsala
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	19.0 %
Traubensorten	Grillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323163

Vinifikation





Die Trauben für den Marsala Superiore Riserva Semisecco 2017 werden von Hand gelesen, sobald sie eine ausgeprägte physiologische Reife mit hohem Zucker und Aromapotenzial erreicht haben. Nach der traditionellen Pressung mit hohem Zuckergehalt, bei der wertvolle Bestandteile der Schalen in den Most übergehen, erfolgt eine kontrollierte Gärung. Anschliessend werden Wein, Mistella also Traubenmost, dessen Gärung durch die Zugabe von Weinalkohol gestoppt wurde, sowie gekochter Most zusammengeführt. Eine kleine Menge reinen Weinalkohols bildet die klassische Grundlage des Marsala. Der eigentliche Charakter dieses Weins entsteht durch seinen langjährigen Reifeprozess. Seit dem 20. August 2013 reift der Marsala in einem einzigen grossen Holzfass in der historischen Cantina Garibaldi. Unter dem Einfluss der maritimen Luft, der natürlichen Luftzirkulation und der besonderen Mikroklimata der Baglio Gewölbe entwickelt er über Jahre hinweg Tiefe, Balance und aromatische Komplexität. Während dieser langen Lagerzeit spielt der sogenannte Angel's Share eine wichtige Rolle. Rund 22 Prozent des ursprünglichen Volumens verdunsten im Laufe der Jahre und führen zu einer natürlichen Konzentration von Struktur und Aromen. Am Ende dieses Reifewegs konnten 2'940 Flaschen gefüllt werden. Das Ergebnis ist eine limitierte Edition, die die Individualität dieses Marsala Superiore eindrucksvoll unterstreicht.

