



Florio Marsala Vergine 1998 Riserva Exklusiv

Im Glas präsentiert sich der Marsala Vergine Riserva 1998 in einem leuchtenden, tiefen Goldton. Das Bouquet ist vielschichtig und von großer Eleganz, mit Anklängen von gerösteten Nüssen, mediterranen Kräutern und feinen Gewürzen, ergänzt durch subtile Nuancen von Honig, getrockneten Früchten und salziger Meeresluft. Am Gaumen zeigt sich der Wein konsequent trocken und zugleich von bemerkenswerter Fülle, getragen von feiner Salinität, geschmeidiger Textur und präziser Struktur. Der Abgang ist lang, ruhig und harmonisch, geprägt von nussigen und würzigen Rückklängen, die die jahrzehntelange Reife und handwerkliche Präzision eindrucksvoll widerspiegeln. Der Stil dieses Marsala ist definiert durch eine außergewöhnliche Balance zwischen Tiefe, Klarheit und Harmonie, verwurzelt in mediterraner Identität und klassischer Marsala-Tradition - ein Wein von stiller Größe und nachhaltigem Eindruck.

Produzent	Florio
Kategorie	Marsala
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	1998
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	19.0 %
Traubensorten	Grillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323113

Vinifikation





Die Trauben für den Marsala Vergine Riserva 1998 werden sorgfältig von Hand gelesen, um eine optimale physiologische Reife und ein reiches aromatisches sowie polyphenolisches Profil zu gewährleisten. Nach der traditionellen Pressung mit hohem Zuckergehalt, bei der die wertvollsten Bestandteile der Schalen in den Most übergehen, erfolgt eine kontrollierte Gärung. Anschließend wird die Mistella hinzugefügt, also Traubenmost, dessen Gärung durch die Zugabe von Weinalkohol gestoppt wurde, ergänzt durch einen kleinen Zusatz reinen Weinalkohols, um die klassische Grundlage des Marsala zu schaffen. Der eigentliche Charakter dieses Weins entsteht durch seinen außergewöhnlichen Reifeprozess. Ab dem 18. September 1998 reifte der Marsala über 23 Jahre in ausgewählten Holzfässern in der historischen Cantina Garibaldi, rund 134 Meter vom Meer entfernt. Unter dem Einfluss der maritimen Luft, der natürlichen Luftzirkulation und der besonderen Mikroklimata der Baglio-Gewölbe entwickelte er über Jahrzehnte hinweg Tiefe, Spannung und Balance. Während dieser langen Fassreife spielte der sogenannte Angel's Share eine zentrale Rolle. 41 Prozent des ursprünglichen Volumens verdunsteten im Laufe der Jahre. Dieser extreme natürliche Konzentrationsprozess verlieh dem Wein außergewöhnliche Struktur, aromatische Dichte und Komplexität. Am Ende dieses Reifewegs konnten aus dem einzelnen Fass nur wenige Flaschen gefüllt werden - eine extrem limitierte, nahezu ikonische Edition, die die Einzigartigkeit dieses Marsala Vergine eindrucksvoll unterstreicht.

