



Florio Marsala Semisecco 2009 Superiore Riserva Premium

Im Glas präsentiert sich der Marsala Superiore Riserva Semisecco SR1909 in einem tiefen Bernsteinfarbton. Das Bouquet zeigt intensive würzige und fein gebackene Anklänge, die an Cremegebäck, Gewürze und kandierte Trockenfrüchte erinnern. Am Gaumen wirkt der Wein trocken mit lang anhaltender Struktur, ausgeprägten aber harmonischen Tanninen und einer faszinierenden Süsse, getragen von Noten getrockneter Feigen, Datteln und geröstetem Nougat. Der Stil dieses Marsala ist geprägt von einer ausgewogenen Harmonie zwischen Restsüsse und Komplexität. Er mündet in einen langen eleganten Abgang und zeigt grosse Präsenz sowie mediterrane Tiefe.

Produzent	Florio
Kategorie	Marsala
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2009
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	19.0 %
Traubensorten	Grillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323115

Vinifikation





Die Trauben für Marsala Superiore Riserva Semisecco 2009 werden von Hand bei fortgeschrittener Reife gelesen, um ein reiches Zucker und Polyphenolprofil zu gewährleisten. Nach der traditionellen Pressung mit hohem Zuckergehalt, bei der wertvolle Substanzen aus den Schalen in den Most übergehen, erfolgt eine kontrollierte Gärung. Anschliessend begegnen sich Wein, gekochter Most und Mistella, also Traubenmost, dessen Gärung durch die Zugabe von Weinalkohol gestoppt wurde, ergänzt durch einen kleinen Zusatz reinen Weinalkohols. So entsteht die Grundlage des Marsala. Der eigentliche Charakter dieses Weins entwickelt sich durch seinen aussergewöhnlichen Reifeprozess. Ab dem 9. Juli 2009 durchlief der Marsala verschiedene ältere Holzbehälter, bevor er im März 2019 in ein einziges grosses Fass mit 317 Litern Inhalt gelegt wurde. Dieses befindet sich rund 218 Meter vom Meer entfernt in der historischen Cantina Garibaldi. Unter dem Einfluss der maritimen Luft, der natürlichen Luftzirkulation und der besonderen Mikroklimata der Baglio Gewölbe reifte der Wein kontinuierlich weiter und gewann über Jahre hinweg an Tiefe und Balance. Während dieser langen Lagerzeit spielte der sogenannte Angel's Share eine zentrale Rolle. Rund 30 Prozent des Weins verdunsteten, wodurch sich Konzentration und aromatische Intensität deutlich erhöhten. Am Ende dieses Reifewegs konnten aus dem einzigen Fass 2'870 Flaschen gefüllt werden. Das Ergebnis ist eine limitierte, nahezu seltene Edition, die die Einzigartigkeit dieses Marsala Superiore eindrucksvoll unterstreicht.

