



Florio Marsala Semisecco 2001 Superiore Riserva Exklusiv

Im Glas zeigt sich der Marsala Superiore Riserva Semisecco in einem warmen Bernsteinfarbton. Das Bouquet ist intensiv und komplex mit Aromen von in Alkohol eingelegten Früchten, Kastanien und Gewürzen, begleitet von feinen Nuancen von Lakritze und dunklem Kakao. Am Gaumen wirkt der Wein trocken und elegant, mit persistenter Struktur, feiner Salinität und einer harmonischen Balance zwischen Fülle und Frische. Der Abgang ist lang und getragen von Noten von Nougat und dunkler Schokolade. Der Stil dieses Marsala ist geprägt von einer ausgewogenen Harmonie zwischen Tiefe und Struktur, verwurzelt in mediterraner Identität und klassischer Marsala Tradition. Ein Wein mit grosser Präsenz, der sowohl solo als auch in Kombination mit gereiften Käsesorten oder feinen Desserts überzeugt.

| | |
|-----------------|-----------------|
| Produzent | Florio |
| Kategorie | Marsala |
| Land | Italien |
| Region | Sizilien |
| Klassifizierung | DOC |
| Jahrgang | 2001 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 19.0 % |
| Traubensorten | Grillo |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 323116 |

Vinifikation





Die Trauben für den Marsala Superiore Riserva Semisecco 2001 werden von Hand gelesen, sobald sie eine fortgeschrittene Reife mit hohem Zucker und Polyphenolgehalt erreicht haben. Nach der traditionellen Pressung mit hohem Zuckergehalt, bei der wertvolle Substanzen aus den Schalen in den Most übergehen, erfolgt eine kontrollierte Gärung. Anschliessend treffen Wein, Mistella, also Traubenmost, dessen Gärung durch die Zugabe von Weinalkohol gestoppt wurde, sowie gekochter Most zusammen. Eine kleine Menge reinen Weinalkohols bildet die klassische Grundlage des Marsala. Der eigentliche Charakter dieses Weins entsteht durch seinen aussergewöhnlichen Reifeweg. Ab dem Jahr 2001 reifte der Marsala über mehr als zwanzig Jahre in verschiedenen alten Holzbehältern, bevor er im Juli 2008 in ein grosses Fass mit 25,5 Hektolitern Inhalt überführt wurde. Dieses befindet sich rund 115 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 entwickelte der Wein über Jahrzehnte hinweg Tiefe, Balance und aromatische Komplexität. Während dieser langen Lagerzeit spielte der sogenannte Angel's Share eine wesentliche Rolle. Rund 33 Prozent des ursprünglichen Volumens verdunsteten, wodurch sich Konzentration und Intensität deutlich erhöhten. Am Ende dieses Reifeprozesses konnten aus dem einzelnen Fass nur 1'700 Flaschen gefüllt werden. Das Ergebnis ist eine limitierte Produktion, die die Einzigartigkeit dieses Marsala Superiore eindrucksvoll unterstreicht.

