



VALENTIN
WINE

DOC Marsala Superiore Riserva Semisecco

Marsala Semisecco 2009 Florio 19°

CHF 72.00

 75cl
 19%
 Grillo
AN 866375-

Vinifikation

Die Trauben für den Marsala Superiore Riserva Semisecco 2009 werden von Hand bei fortgeschrittener Reife gelesen. Nach der traditionellen Pressung mit hohem Zuckergehalt, bei der wertvolle Substanzen aus den Schalen in den Most übergehen, erfolgt eine kontrollierte Gärung. Es folgt die Zusammenführung von Wein, gekochtem Most und Mistella. Letztere besteht aus Traubenmost, bei dem die Fermentation durch Weinalkohol gestoppt wurde, ergänzt um eine geringe Menge 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.

Degustationsnotiz Nase

Das Bouquet zeigt intensive würzige und fein gebackene Anklänge, die an Cremegebäck, Gewürze und kandierte Trockenfrüchte erinnern.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen trocken mit lang anhaltender Struktur, ausgeprägten und harmonischen Tanninen und einer faszinierenden Süsse, getragen von Noten getrockneter Feigen, Datteln und geröstetem Nougat. Ausgewogene Harmonie zwischen Restsüsse und Komplexität. Langer, eleganter Abgang mit grosser Präsenz sowie mediterraner Tiefe.