



VALENTIN
WINE



DOC Marsala Vergine Riserva

Marsala Vergine Riserva Classico

2010 Florio 19°

CHF 58.00

 75cl
 19%
 Grillo
AN 86617510

Vinifikation

Die Trauben für den Marsala Vergine Riserva 2010 werden von Hand gelesen, sobald sie eine fortgeschrittene physiologische Reife mit hohem Zucker- und Polyphenolgehalt entwickelt haben. Nach der traditionellen Pressung mit hohem Zuckergehalt, bei der wertvolle Bestandteile der Schalen in den Most übergehen, erfolgt eine kontrollierte Gärung. Anschliessend wird eine kleine Menge reinen Weinalkohols hinzugefügt, um die klassische Grundlage des Marsala zu bilden. Der eigentliche Charakter dieses Weins entwickelt sich durch seinen langen Reifeprozess. Ab dem 31. Mai 2010 reifte der Marsala in einem einzigen Holzfass mit 25 Hektolitern Inhalt, das sich rund 141 Meter vom Meer entfernt in der historischen Cantina Garibaldi befindet. Unter dem Einfluss der maritimen Luft, der natürlichen Luftzirkulation und der besonderen Mikroklimata der Baglio-Gewölbe reifte der Wein über mehr als 13 Jahre und gewann tiefe Balance, Spannung und aromatische Komplexität. Während der Lagerzeit trug der sogenannte Angel's Share massgeblich zur Konzentration des Weins bei. Ungefähr 22 Prozent des ursprünglichen Volumens verdunsteten, wodurch sich Struktur und aromatische Intensität weiter verstärkten. Am Ende dieses Reifewegs konnten 2'940 Flaschen abgefüllt werden – eine limitierte Edition, die die aussergewöhnliche Persönlichkeit dieses Marsala eindrucksvoll unterstreicht.

Degustationsnotiz Nase

Die Nase offenbart eine frische, lebendige Aromatik mit maritimen Noten, Anklängen von Ginster und gelben Blüten sowie einer leichten Empfindung fermentierter Getreide.

Degustationsnotiz Gaumen

Vibrant, trocken und äusserst sapid, getragen von klaren, vertikalen Tanninen und einer präzisen, ausdrucksstarken Struktur. Der Abgang ist lang, elegant und von mediterraner Frische geprägt. Eine harmonische Verbindung von Tiefe, Frische und aromatischer Klarheit.

Passt zu

Ein Marsala, der sowohl solo genossen als auch als Begleiter zu delikaten Speisen oder gereiften Käsesorten hervorragend passt.