



Sicilia

Marsala Vergine Riserva Premium 2004 Florio 19°

CHF 89.00

 75cl
 19%
 Grillo, Zibibbo, Insolia
AN 86617504

Vinifikation

Die Trauben für Marsala Vergine 2004 werden sorgfältig selektiert und zu einem kraftvollen Basiswein vinifiziert, der durch die Zugabe von Weinalkohol traditionell zu Marsala veredelt wird. Der Kern dieses Weins liegt in seinem aussergewöhnlichen Reifeprozess: Am 22. November 2006 wurde der Marsala in ein einziges grosses Holzfass (26DAG) gelegt, das sich rund 134 Meter vom Meer entfernt in der historischen Cantina Garibaldi befindet. Dort reifte er über mehr als 17 Jahre unter den besonderen mikroklimatischen Bedingungen der alten Baglio-Gewölbe – geprägt von Meeresnähe, konstanter Luftzirkulation und natürlichen Temperaturschwankungen. Während dieser langen Reifezeit spielte der sogenannte Angel's Share eine zentrale Rolle: Rund 33% des Weins verdunsteten über die Jahre hinweg. Dieser natürliche Konzentrationsprozess verlieh dem Marsala zusätzliche Tiefe, Struktur und aromatische Intensität. Aus diesem einzelnen Fass konnten letztlich nur 2'533 Flaschen gefüllt werden – eine streng limitierte, nahezu rare Edition, die die Einzigartigkeit dieses Marsala Vergine eindrucksvoll unterstreicht.

Degustationsnotiz Nase

In der Nase entfalten sich komplexe Aromen von gerösteten Haselnüssen, feinen Gewürzen und mediterranen Kräutern.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen zeigt er sich trocken und zugleich vollmundig, mit feiner Salinität, geschmeidiger Textur und einem langen, eleganten Abgang, der die jahrzehntelange Reife und handwerkliche Präzision eindrucksvoll widerspiegelt.