

Gran Cucina

Marsala Fine DOC, Sizilien



Kategorie:	Likörwein
Rebsorten:	Grillo, Catarratto, Insolia
Alkohol:	17 % vol.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	53 82 11

Der Marsala hat seinen Namen von der gleichnamigen sizilianischen Hafenstadt. Er eignet sich optimal zum Kochen und backen aber auch als Dessertwein.

Charakteristik

Goldgelbe Farbe. In der Nase zeigen sich Honigaromen und konzentrierte Früchte. Sein harmonisch weicher Geschmack und sein würziges Aroma machen Gran Cucina zu einem wichtigen Bestandteil in jeder Küche.

Klima/Terroir

Das Klima in Sizilien ist sehr mediterran und ermöglicht eine optimale Reifung der Trauben. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Tonschiefer und Sandstein.

Ausbau

Nach der schonenden Lese und Pressung der Trauben wird dem Wein Branntwein hinzugefügt, um die Gärung zu stoppen und einen bestimmten Restsüße Gehalt zu erhalten. Der Marsala Fine muss anschließend mindestens für ein Jahr in Holzfässern reifen.

Herkunft

Das ursprüngliche Weinbaugebiet des Marsalas befindet sich an der Westküste Siziliens rund um die Provinz Trapani. Heute darf Marsala aber zusätzlich in den Provinzen Palermo und Agrigento hergestellt werden. Seine Bekanntheit verdankt er einem Liverpooler Kaufmann, der Ähnlichkeiten mit der Sherry Produktion entdeckte und anfang den Likörwein zu verschiffen.

