



Cantine Pellegrino Marsala Superiore Riserva 1985 Semisecco DOC

Aperitif - Marsala

0,75 Liter - Vol 18%

Enthält Sulfite

€ 109,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

~~€ 95,50~~ € 81,95

Artikel: Cantine Pellegrino Marsala Superiore Riserva 1985 Semisecco DOC

Land: Italien

Region: Sizilien

Klassifizierung: Marsala DOC

Erzeuger: Cantine Pellegrino

Jahrgang: 1985

Fass: 4 Jahre in 80hl- und 50hl-Eichenholzfässern gereift, Finish von mindestens 6 Monaten im Barriquefass.

Rebsorte: Grillo, Catarratto

Alkohol: 18%

Charakteristik: Ein schöner, mitteltrockener Marsala Superiore Riserva hergestellt aus den Traubensorten Grillo und Catarratto, die mitten in der sizilianischen Marsala- und Mazara del Vallo-Region auf Lehmböden von wenigen Metern bis etwa 100 Metern über dem Meeresspiegel wachsen.

Farbe: Bernsteingold

Aroma: In der Nase intensiv mit Noten von Honig, Orangen, Vanille und kandierten Früchten.

Geschmack: Am Gaumen zeigt sich ein weiches, zartes und intensives Geschmacksprofil.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Ideal zu Dessertwein, hervorragend zu Käse und als Aperitif.

Das ausgezeichnete Mittelmeer-Klima: Gemäßigte Winter, wenig Regen und sehr heiße und windige Sommer tut das Übrige für das Heranwachsen der Trauben. Kurz vor der Vollreife, ab Mitte September ist Erntezeit. Die Fermentation der Trauben wird durch die Zugabe von feinstem Brantwein gestoppt und anschließend mit gekochtem Traubenmost angereichert.

Die Bekanntheit des Marsalas ist John Woodhouse, dem Sohn eines Liverpools Kaufmanns zu verdanken. Er landete im Jahr 1770 im Hafen von Marsala und bekam dort prompt einen einheimischen, bernsteinfarbenen Landwein serviert, der ihn begeisterte. Woodhouse, der zuvor in Portugal Madeira und in Spanien Sherry kennen gelernt hatte, wusste, dass der Marsala mit den Likörweinen durchaus mithalten konnte. Er begann 1773 mit der Verschiffung von Marsala nach England. Zu diesem Zweck versetzte er den Marsala vor der Verschiffung noch mit Alkohol, um die Haltbarkeit zu steigern.

Das ursprüngliche Anbaugebiet 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.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Carlo Pellegrino & C. Spa

Produktdetails

Anschrift: Via del Fante, 39, 91025 Marsala (TP) / Italy

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 03.07.2023