



Marsala Vergine DOP

Tenute Orestiadi

Typ	Marsala
Herkunft	Italien, Sicilia
Produzent	Orestiadi Sicilia
Klassifizierung	DOC
Ausbau	15 Monate im Holzfässer
Inhalt	75 cl
Ausschanktemperatur	16 - 18 ° C
Alkoholgehalt	18 %
Artikel-Nr	76181100

Bemerkungen

Wie allen Likörweinen muss auch dem Marsala Alkohol zugesetzt werden. Je nach Typologie ist der Zusatz von „Mistella“ (durch Alkoholzugabe nicht mehr gärfähigem Most), sowie eingekochtem und konzentriertem Most erlaubt. Für Marsala Fine, Superiore und Superiore Riserva Ambra ist der Zusatz von mind. 1% eingekochtem Mostes vorgeschrieben, für die Versionen Oro und Rubino ist er dagegen untersagt. Dem Marsala Vergine (wörtl. „jungfräulich“) dürfen weder Mistella noch eingekochter oder konzentrierter Most zugesetzt werden. Marsala Vergine ist immer absolut trocken.

Passt zu

Da genießt man Marsala gerne mal zum Dessert, vor dem Essen oder zur Zigarre.

Degustationsnotizen

Der 15 Monate in Holzfässern gereifte Likörwein hat einen für Marsala sehr typischen Charakter. Er ist sehr kräftig und aromatisch. Seine Aromen erinnern an Trockenfrüchte und Mandeln bis hin zu Lakritze- und Eichenholznoten.