



Marco de Bartoli

Vigna La Miccia, Marsala Superiore Oro Riserva



2019, 500 ml



Italien, Sizilien



9911206108



Grillo

Alkoholgehalt: 18,0 %

Restsüße: 54 g/l

Gesamtsäure: 5.1 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Steckrüben-Stampf mit Salbeibutter und Honigkuchen-Gremolata

Pfirsich-Mozzarella mit gebratener Garnele in Garam Masala

North Carolina Pulled Pork Sandwich

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.04.2025

Vigna La Miccia ist Marco de Bartolis moderne Antwort auf traditionellen Marsala: ein halbtrockener, frischer Stil, der auf die Frucht und Eleganz der Grillo-Traube setzt. Der Wein wird nicht oxidativ ausgebaut, sondern reift fünf Jahre in stets gefüllten französischen Eichenfässern. Wie einst üblich, wird er mit einer eigenen „Mistella“ aus frischem Traubenmost und Grappa der gleichen Grillo-Trauben angereichert.

Die Trauben stammen von alten Grillo-Reben aus der Contrada Samperi, auf ebenen, sandig-lehmigen Böden, erzogen im Alberello- und Guyot-System. Nach sanfter Pressung erfolgt die spontane Gärung mit wilden Hefen bei Raumtemperatur in Eichenfässern. Ein Teil des frischen Mostes wird separat mit Grappa angereichert und später dem Wein zugesetzt. Die Reifung erfolgt ohne Oxidation über fünf Jahre hinweg in stets vollen Fässern.

Farbe:

Kräftiges Bernstein.

Nase:

Der 2019 Vigna La Miccia Marsala Superiore Oro von Marco de Bartoli zeigt in der Nase ein balanciertes Konglomerat von Zitrusfrüchten verschiedenster Art und Konservierung, gerösteten Nüssen und dunklem, kräftigem Honig wie Tannen- oder Akazienhonig. Getrocknete Mandarinenschale, Orangenblütenwasser und dehydrierte Blutorangenräder wie in der Bar mischen sich mit getrockneten Feigen und salzigem Mürbteig, gesalzenen Haselnusssplintern, Cashewkernen und sublimer Holzwürze. Fordernd, animierend und komplex stellt er die berechnete Frage, warum eigentlich niemand mehr Marsala trinkt?

Mund:

Die reichhaltige Nase mit ihren bacchischen Superlativen zeigt sich im Antrunk sehr diszipliniert: Die Textur ist geprägt durch den Fassausbau, der ihm aromatische Leitplanken aus Vanille und Tonkabohne setzt. Die Zitrus-Exzesse spiegeln sich am Gaumen, ordnen sich aber den kraftvollen Nussnoten und den milden Gewürzen unter. Die salzige Prägung des Weines ist ein Grundcharakteristikum und führt alle aromatischen Stränge im orchestraalen Nachhall zusammen.