Marco de Bartoli

Vigna La Miccia, Marsala Superiore Oro Riserva

2020, 500 ml

Italien, Sizilien

9911206121

Grillo

Alkoholgehalt:	18,5 %
Restsüße:	54 g/l
Gesamtsäure:	5.1 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Crostini mit Ziegenkäse und Feigen-Chutney

Eingelegte Makrelen in Saor

Piri Piri Chicken

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.07.2026

Marco de Bartoli erfand nicht allein den trockenen Grillo, sondern revolutionierte nebenbei auch den Marsala, indem er dessen traditionellen Stil mit moderner Vinifikation verband. Ein Schritt in diese Richtung war es, den Zucker zu reduzieren, woraus 1985 dieser halbtrockene Marsala-Stil entstand. Er verbindet die Kraft und Persönlichkeit eines klassischen Marsalas mit feingliedriger Statur und subtiler Frische. Dafür wird bei der Vinifikation jeglicher Sauerstoffkontakt vermieden, um unerwünschte Oxidation zu vermeiden. Ausgebaut in französischer Eiche werden die Fässer stets wieder aufgefüllt.

Farbe:
Helles Bernstein mit orangenen Reflexen.

Nase:
Die Nase des 2020 Vigna La Miccia Marsala Superiore Oro Riserva von Marco de Bartoli ist auf voller Sendung: Orangenblütenwasser, kandierte Orange, getrocknete Aprikosen, Kaktusfrüchte und Feigen mischen sich mit Nüssen, gerösteten Mandeln, Haselnüssen und prall gefüllter, tropfender Honigwabe.

Mund:
Am Gaumen passiert das Wunder: Der Vigna La Miccia peitscht förmlich über den Gaumen, derart straff, salin und gertenschlank zeigt er sich entgegen des ersten Eindrucks der Nase. Auch die Textur ist eher sehnig denn fett, keinerlei viskose Trockenobst-Orgien, stattdessen feine Würze, etwas heller Tabak, alles getragen von der durchgehend vibrierenden Säure, die ihn klar konturiert und aromatisch erdet. Die Süße ist hier eher Best Supporting Actor und Teil des aromatischen Gesamtauftritts, denn dominierender Parameter. Zeitgeisty Marsala mit Blinker links auf der Überholspur.