

 **Marco de Bartoli**

Marsala Vergine Riserva 1988

 1988, 500 ml

 Italien, Sizilien

 9911206026

 Grillo

Alkoholgehalt: 19,0 %

Restsüße: 27 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Käseauswahl mit salzigen Käsen

(Käse)

Salzmandeln, Nüsse, getrocknete Früchte

(Nüsse (Schalenobst), Dörrobst)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.12.2016

Christoph Raffelt: Der Vergine aus dem Jahr 1988 ist äußerst delikat und fein. Er überrascht zunächst mit seiner Trockenheit, die man so von einem Marsala nicht gewohnt ist. Dann aber wird die immense Tiefe und Vielschichtigkeit dieses Ausnahme-Marsalas klar. Die Komplexität ist nicht etwa überfordernd, sondern geradezu wohltuend. Der Wein regt zum Meditieren an, zum Schwelgen und zum Verharren. Er erinnert an einen Cognac oder Armagnac von bester Qualität, zeigt natürlich auch am Gaumen das, worauf schon die Nase hindeutet: Orange, Leder, Walnuss, Mandarinenschale und Bitterschokolade.

Wein

Marco de Bartoli, Marsala Vergine Riserva 1988

Zum Wein

Der Marsala Vergine wird nicht wie üblich mit erwärmtem und karamellisiertem Mistella-Most aufgefüllt, sondern ausschließlich mit bestem Acquavite. Er lagerte 27 Jahre lang in unterschiedlich großen alten Gebinden aus Eichen- und Walnussholz.

Farbe

dunkles Bernstein

Nase

Die Nase ist geradezu ätherisch duftig, trocken und geprägt von der Verbindung alten Marsalas mit dem Meer. Es verbinden sich Noten von getrockneten Feigen, Datteln, Orangen und Orangenschalen mit grünen Walnüssen und einem Hauch von Salz, Seetang und Anchovis. Schließt man die Augen, hat man den Eindruck, die Essenz Siziliens im Glas zu haben.

Gaumen

Der Vergine aus dem Jahr 1988 ist äußerst delikat und fein. Er überrascht zunächst mit seiner Trockenheit, die man so von einem Marsala nicht gewohnt ist. Dann aber wird die immense Tiefe und Vielschichtigkeit dieses Ausnahme-Marsalas klar. Die Komplexität ist nicht etwa überfordernd, sondern geradezu wohltuend. Der Wein regt zum Meditieren an, zum Schwelgen und zum Verharren. Er erinnert an einen Cognac oder Armagnac von bester Qualität, zeigt natürlich auch am Gaumen das, worauf schon die Nase hindeutet: Orange, Leder, Walnuss, Mandarinenschale und Bitterschokolade.