



Bezeichnung: "Grecale"Vino Liquoroso Moscato Sicilia IGT, Cantine Florio

**Anbauebiet
und Weinausbau:**

Aus der berühmten Hafenstadt Marsala auf Sizilien stammt diese alte, traditionsreiche Kellerei mit dem Namen Florio. Im Jahre 1833 wurde sie von Vincenzo Florio gegründet, nachdem der englische Geschäftsmann John Woodhouse die Gegend bereits 1773 als Anbauebiet für aufgespritzte Süßweine, wie das Markenzeichen der Gegend den Marsala, bekannt gemacht hatte. Dieser Süßwein besteht aus den beiden Muskat-Sorten Moscato d'Alessandria und Moscato Bianco. Nach einer schonenden Handlese Mitte September erfolgen eine kurze Maischestandzeit und eine schonende Pressung. Danach beginnt eine kurze alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 17-18° C bis zu einem Alkoholgehalt von 5-6% Vol.. An diesem Punkt wird destillierter Weingeist zugesetzt und der Wein aufgespritzt. Dadurch wird die natürliche Gärung gestoppt und ein Großteil des natürlichen Zuckers bleibt erhalten (in diesem Fall sind es 120g Restzucker/Liter). Nach einer 6-monatigen Lagerung im Edelstahltank wird der Wein abgefüllt und ruht noch 2 Monate auf der Flasche bevor er verkauft wird.

Farbe: brillantes goldgelb mit topasfarbenen Reflexen

Geruch: In der Nase haben wir eine unglaubliche Aromenfülle, vor allem nach reifen gelben Früchten, wie Pfirsichen, Aprikosen und reifen Äpfeln. Dazu kommen noch die typischen Noten nach Muskatnuss, Honig und ein wenig Karamell.

Geschmack: Im Mund ist der Moscato sehr mild mit wenig Säure und einer vollen Süße. Hier kommen besonders die Aromen nach Akazienhonig und getrockneten Früchten, wie z.B. Feigen gut hervor.

Lagerung: 2-5 Jahre

Alkoholgehalt: 15,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Der Moscato eignet sich natürlich durch seine Art hervorragend als Begleiter fast aller Arten von Desserts. Man denke nur an frische Haselnusstorte mit Zabbaione, oder auch einer Apfeltarte mit warmer Vanillesauce. Aber auch zu anderen Frucht-desserts ist er gut geeignet. Durch seine Süße ist er auch ein toller Begleiter zu gereiften, kräftigen Blauschimmelkäsen und evtl. auch zu einer Gänseleber. In jedem Fall ein toller Abschluss für ein großes Festessen.