



Bezeichnung: Marsala Superiore Riserva DOC, Casa Vinicola Caruso & Minini

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Dieser Wein stammt von einem Gemeinschaftsprojekt des sizilianischen Agronomen Stefano Caruso und des Kellereibesitzers Mario Minini. Die Weinberge des Weinhauses erstrecken sich auf 120 ha zwischen den Hügeln von Salemi und Marsala an der äußersten Westküste Siziliens. Aus diesem Gebiet stammt nun auch dieser traditionsreiche Likörwein. Der Wein besteht aus Trauben der lokalen Rebsorten Grillo (weiß, bis zu 30%) und Cataratto (rot, 70-100%). Zuerst werden die roten Trauben eingemaischt und dann nach ca. 10-12-tägiger Maischestandzeit der Most abgekeltert. Zusammen mit dem Anteil Weißwein wird der Wein dann weiter vergoren, bis der Most durch Aufspritzen (Zugabe von Weingeist) stumm gemacht wird, d.h. die Gärung gestoppt wird. Durch dieses Vorgehen behält der fertige Marsala noch einen Teil seiner Süße (in diesem Fall ca. 30 gr./L, was bei Marsala als secco gilt). Der Wein kommt dann in kleine Fässer aus slowenischer Eiche oder Kirschholz wo er ab dann für mindestens vier, in diesem Fall sogar für fünf Jahre lagert, um die Bezeichnung Riserva zu erlangen. Danach wird der fertige Marsala abgefüllt und reift noch einmal 3 Monate in der Flasche.

Farbe: brillantes tiefdunkles bernsteingelb

Geruch: In der Nase erinnert der Wein sehr stark an Trockenfrüchte wie getrocknete Feigen oder Datteln. Aber auch nussige Anklänge an Walnüsse, oder würzige Aromen nach Kakao treten hervor.

Geschmack: Im Mund ist der Marsala sehr aromatisch und kräftig. Die feine Süße ergänzt sich mit den reifen, nussigen Komponenten und sorgt für einen lang anhaltenden Abgang.

Lagerung: 10-15 Jahre

Alkoholgehalt: 18% Vol.

Trinktemperatur: 14-16° C

Essensempfehlung: Der Marsala eignet sich besonders gut zu Desserts, die nicht zu süß sind. So wird er in Italien klassischerweise gerne mit Cantuccini, einem Mandelgebäck, serviert. Aber auch gekühlt als Aperitif ist er eine echte Alternative z.B. zu einem Sherry. Vielseitige Verwendung findet er natürlich auch in der Küche, wo er gerne zur Verfeinerung raffinierter Soßen benutzt wird.