



**Bezeichnung:** “Tagós” Zibibbo Sicilia Bianco IGT, 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. Hier aus der Gegend stammen auch die Trauben für diesen Dessertwein. Er besteht zu 100% aus der Traubensorte Muscat d’Alexandrie, die hier auf Sizilien auch unter dem Namen Zibibbo bekannt ist. Nachdem die vollreifen Trauben schonend gelesen worden sind, werden sie sorgfältig gekeltert und der Most beginnt in kleinen Eichenholzfässchen zu gären. Der Alkohol entsteht natürlich durch die Gärung und nicht durch Aufspritzen, wie beim Marsala. Der Wein lagert dann für 6 Monate in den Fässern, bevor er abgefüllt wird und noch einen weiteren Monat in der Flasche ruht, bevor er verkauft wird.

**Farbe:** intensives honiggelb

**Geruch:** In der Nase ist der Wein sehr fruchtig und aromatisch. Noten von getrockneten Orangen, Pfirsichen, Ananas und Muskatnuss ergänzen sich mit cremigen Aromakomponenten, die nach Butter, Karamell oder Honig duften.

**Geschmack:** Im Mund ist der Tagos sehr aromatisch und süß. Er verfügt über eine gute Säure, die den knapp 140gr Restzucker/L entgegensteht. Am Gaumen kommen die fruchtigen Komponenten und die Süße gut zur Geltung.

**Lagerung:** 5-10 Jahre

**Alkoholgehalt:** 16% Vol.

**Trinktemperatur:** 10-12° C

**Essensempfehlung:** Durch seine Art eignet er sich natürlich besonders gut zu Desserts aller Art. Probieren Sie ihn einmal als Verfeinerung für einen Fruchtsalat, oder eine frische Ananas, oder aber für ein Limetten-Mousse mit frischem Mango-Parfait. Auch zu gereiftem würzigem Käse, wie Stilton oder altem Gorgonzola bietet er durch seine Süße einen interessanten Contrapunkt.