

Marsala Superiore DOC Secco

Duft nach Feigen, Datteln, Karamel und Walnuß, Waldpilzen und Kräutern, sehr trocken

Winzer: Pellegrino
Region: Sizilien
Rebsorte: Grillo und Catarratto
Farbe: weiß
Ausbau: 24 Monate Holzfass
Alkohol: 18.0 % vol
Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Nicht nur zum Kochen! Als Aperitif zu kleinen Knabbereien oder zur Ochsenschwanzsuppe

0.75 l – Bestellnummer 51600

Gambero: 2,5/3 Gläsern
AIS: 4/5 Trauben

Pellegrino
Sizilien

Der traditionelle Marsala gehört zu den bekanntesten Dessertweinen und hat einen Alkoholgehalt von 17-20% vol. Er ist nach der gleichnamigen Hafenstadt in der Provinz Trapani benannt, in der Pellegrino ansässig ist. Marsala wurde 1773 von Engländern erfunden, die die oxidativ ausgebauten Weine mit Alkohol anreicherten, um sie für den Export transportfähig zu machen. Zum Marsala kann gekochter Traubenmost zugegeben werden, der Secco darf allerdings nicht mehr als 40 g Zucker pro Liter enthalten. Für den Superiore beträgt die Reifezeit mindestens zwei Jahre. Auf Sizilien wird der hochprozentige Wein sowohl als Aperitif als auch als Digestif getrunken. Die Einheimischen trinken ihn auch gerne einfach zwischendurch zu einer Zigarette oder einem Pasticcino. Er sollte leicht gekühlt, aber niemals kalt getrunken werden. Unverzichtbar ist Marsala auch für die Zabaglione, das typisch italienische Weincreme-Dessert.

Abbildung unverbindlich