

Marsala Vergine



Traube: Grillo

Herkunft: Marsala (Italien/Sizilien)

Lagerung: 5 Jahre - Anfangs in Eichenfässern aus Slowenien und dann für die Abrundung des Geschmacks in Eichenfässern aus Frankreich

Alkohol: 18% vol.; Basiswein 16% vol., danach Beimischung von Weindestillat bis zur gewünschten Graduation von 18%.

Zucker: trocken, keine Zusätze

Degustationsempfehlung: Trinktemperatur 18°C; 30 Minuten vorher Dekantieren; der Wein entwickelt seine besten Aromen bei Verwendung von gewölbten Dessertweingläsern

Organoleptische Merkmale: Maximale Entwicklung von typischen Duftnoten der Faßreife, bedingt durch die Lagerung im Holzfaß und einen dezenten Abgang nach frischem Tabak.

Verkostungsempfehlung: Diesen Wein kann man sehr gut mit allem kombinieren, von der Schokolade bis hin zum gealterten Käse; oder einfach nur mit einer guten Zigarre.

Marsala Superiore Riserva



Traube: Grillo

Herkunft: Marsala (Italien/Sizilien)

Lagerung: 4 Jahre - Anfangs in Eichenfässern aus Slowenien und dann für die Abrundung des Geschmacks in Eichenfässern aus Frankreich

Alkohol: 18% vol.; Basiswein 24% vol., Fermentierung und Beimischung von Weindestillat bis zur gewünschten Graduation von 18%.

Zucker: 16%

Degustationsempfehlung: Trinktemperatur 18°C; 15 Minuten vorher Dekantieren; der Wein entwickelt seine besten Aromen bei Verwendung von gewölbten Dessertweingläsern

Organoleptische Merkmale: Aroma nach trockenen Feigen, Honig und Vanille; Weicher und lang anhaltender Abgang.

Verkostungsempfehlung: Verabreichung von mehr oder weniger gealterten Käsesorten und trockenem Backwerk (z.Bsp. Cantuccini)

Marsala Superiore Secco



Traube: Grillo, Cattaratto

Herkunft: Marsala (Italien/Sizilien)

Lagerung: 2 Jahre - Anfangs in Eichenfässern aus Slowenien und dann für die Abrundung des Geschmacks in Eichenfässern aus Frankreich

Alkohol: 18% vol.; Basiswein 15% vol., Beimischung von Weindestillat bis zur gewünschten Graduation von 18% und zur Verfeinerung eine geringe Menge Most.

Zucker: 3%

Degustationsempfehlung: Trinktemperatur 18°C; 15 Minuten vorher Dekantieren; der Wein entwickelt seine besten Aromen bei Verwendung von gewölbten Dessertweingläsern

Organoleptische Merkmale: Bleibender Eindruck mit einem Abgang nach Johannisbrot (carruba).

Verkostungsempfehlung: Verabreichung von mehr oder weniger gealterten Käsesorten, trockenem Backwerk (z.Bsp. Cantuccini) und Ricotta.

Marsala Fine I.P.



Traube: Grillo, Cattaratto

Herkunft: Marsala (Italien/Sizilien)

Lagerung: 1 Jahr - Eichenfässern aus Slowenien

Alkohol: 17% vol.; Basiswein 13% vol., Beimischung von Weindestillat bis zur gewünschten Graduation von 17% und zur Verfeinerung eine geringe Menge Most.

Zucker: 3%

Degustationsempfehlung: Trinktemperatur 12 - 17°C

Organoleptische Merkmale: Bleibender Eindruck mit einem Abgang des typischen Marsala.

Verkostungsempfehlung: Sehr guter Wein für die Küche zum Verfeinern von Desserts und für die Zubereitung von Fleischgerichten.

Passito di Pantelleria



Traube: **Zibibbo**

Herkunft: **Pantelleria (Italien/Sizilien)**

Lagerung: **Eichenfässer aus Slowenien.**

Alkohol: **18% vol.**

Zucker: **14%**

Degustationsempfehlung: **Trinktemperatur 14°C**

Organoleptische Merkmale: **Weich mit den typischen Aromen der Zibibbo-Traube.**

Verkostungsempfehlung: **Käse und trockenes Backwerk.**

Fiori d´Uva



Traube: Zibibbo

Herkunft: Pantelleria (Italien/Sizilien)

Lagerung: 2 Jahre - Eichenfässer verschiedener Herkunft.

Alkohol: 16% vol.

Zucker: 14%

Degustationsempfehlung: Trinktemperatur 14 - 18°C.

Organoleptische Merkmale: Anspruchvolles Bouquet mit Einflüssen aus Zitrusfrüchten, Blumen und Gewürzen. Ausgewogen lieblich mit einem dezenten Abgang nach Tee.

Verkostungsempfehlung: Versatiler Wein, welcher gut zu Panettone, Kuchen und salzigem Käse paßt.

Moscato



Traube: **Zibibbo, Surmature**

Herkunft: **Pantelleria (Italien/Sizilien)**

Lagerung: **Eichenfässer aus Slowenien für die Dauer eines Jahres und zur Verfeinerung nochmals für 6 Monate in Eichenfässern aus Frankreich.**

Alkohol: **16% vol.**

Zucker: **16,5%**

Degustationsempfehlung: **Trinktemperatur 14 - 18°C.**

Organoleptische Merkmale: **Bouquet aus Zitrusfrüchten, Blumen und Honig. Ausgewogen lieblich mit einem dezenten Abgang.**

Verkostungsempfehlung: **Käse und Trockengebäck.**

Zibibbo



Traube: **Zibibbo**

Herkunft: **Pantelleria (Italien/Sizilien)**

Lagerung: **Eichenfässer aus Slowenien für die Dauer eines Jahres und zur Verfeinerung nochmals für 6 Monate in Eichenfässern aus Frankreich.**

Alkohol: **16% vol.**

Zucker: **12%**

Degustationsempfehlung: **Trinktemperatur 12°C.**

Organoleptische Merkmale: **Typisches Bouquet der Zibibbotraube, weich and ausgewogen.**

Verkostungsempfehlung: **Käse und Trockengebäck.**

Malvasia



Traube: **Malvasia**

Herkunft: **Marsala (Italien/Sizilien)**

Lagerung: **Eichenfässer aus Slowenien.**

Alkohol: **16% vol.**

Zucker: **16%**

Degustationsempfehlung: **Trinktemperatur 12°C.**

Organoleptische Merkmale: **Typisches Bouquet nach Apfel, weich and ausgewogen.**

Verkostungsempfehlung: **Käse und Trockengebäck.**

Vino alla Mandorla



Traube: **Malvasia**

Herkunft: **Marsala (Italien/Sizilien)**

Lagerung: **Eichenfässer aus Slowenien.**

Alkohol: **16% vol.**

Zucker: **20%**

Degustationsempfehlung: **Trinktemperatur 12°C.**

Organoleptische Merkmale: **Weiches Bouquet nach Mandel kombiniert mit einem anhaltenden Abgang.**

Verkostungsempfehlung: **Trockengebäck und zur Zubereitung von Cocktails.**