Marco de Bartoli

Marsala Superiore Oro Riserva 2009

, 500 ml

Italy,

9911206093

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Steckrüben-Stampf mit Salbei Butter und Honigkuchen-Crumble

(Gemüse & Vegetarisch)

Pfirsich Mozzarella mit gebratener Languste in Garam Masala

(Meeresfrüchte)

Pulled Pork Sandwich

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 24.07.2023

Marco de Bartoli erfand nicht allein den trockenen Grillo, sondern revolutionierte nebenbei auch den Marsala, indem er dessen traditionellen Stil mit moderner Vinifikation verband. Ein Schritt in diese Richtung war es, den Zucker zu reduzieren, woraus 1985 dieser halbtrockene Marsala-Stil entstand. Unter Wahrung der Tradition wird mit er mit einer "Mistella" aus frischem Traubenmost sowie einem aus den gleichen Trauben wie der Grundwein gewonnenen Obstbrand angereichert. Das bedeutet, dass dieser halbtrockene Stil im Gegensatz zum Vecchio Samperi stets mit Alkohol verstärkt ist. Er verbindet die Kraft und Persönlichkeit eines klassischen Marsalas mit feingliedriger Statur und subtiler Frische. Dafür wird bei der Vinifikation jeglicher Sauerstoffkontakt vermieden um unerwünschte Oxidation zu verhindern. Ausgebaut in französischer Eiche werden die Fässer stets wieder aufgefüllt.

Gekeltert aus 100% Grillo mit 3.500 Rebstöcken pro Hektar, die zwischen 1970 und 1996 in der Contrada Samperi in überwiegend ebenem Gelände mit sandigem Lehmboden gepflanzt wurden. Die Rebstöcke werden im Alberello und Guyot-System erzogen, die Trauben von Hand gelesen und selektiert, sanft gepresst, natürlich dekantiert und traditionell mit wilden Hefen bei Zimmertemperatur in Eichenfässern vergoren. Ein Teil des Mostes wird mit Traubenmost angereichert, um die so genannte "Mistella" herzustellen, die später dem Wein zugesetzt wird. Der Wein reift über 10 Jahre in Eichenfässern unterschiedlicher Größe.

Farbe:
Bernstein mit distinktiv orangenen Reflexen.

Nase:
Die Nase des 2009 Marsala Superiore Oro von Marco de Bartoli versprüht ihr überbordendes Parfum aus dem Kelch wie ein Flakscheinwerfer: Trockenobst nach Feigen, Datteln, getrockenten Orangenscheiben, Orangeat und Pfefferkuchen strömen aus dem Glas, unterlegt von röstigen Noten nach gesalzenen Röstmandeln, Cashews, Rosinen und Zigarrenkiste. Ungemein komplexe und vielschichtige Nase, die die Lippen erwartungsvoll Richtung Kelche schürzen lässt.

Mund:
Schlank mit balancierter Süße und alles definierendem Säurenerv im Antrunk ist er strukturell gradlinig und völlig oxidationsfrei. Ob Apero oder zu Tisch, es ist unerklärlich, was diese Gattung Wein hat so von der Bildfläche verschwinden lassen. Mit überragendem Trinkfluss ist er mitreissend mit komplexer und tiefgründiger Aromatik, die insbesondere zu Tisch

enorm vielseitig ist. Milde Gewürze, Orangeat, Trockenfrucht und geröstete Nüsse spiegeln sich aromatisch auch am Gaumen, getragen von orchestraler Säure und nahezu endlosem Nachhall.