Marco de Bartoli

Marsala Superiore Oro Riserva 1988

1988, 500 ml

Italien, Sizilien

9911206072

Grillo

Alkoholgehalt: 19,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rosa gegarte Entenbrust mit Romanesco und Orangen-Sauce

(Geflügel)

Marokkanisches Hähnchen mit Curry-Blumenkohl aus dem Ofen

(Geflügel)

Gebratene Garnelen, Süßkartoffeln aus dem Ofen und Limetten-Salsa

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.01.2022

Farbe:
Leuchtendes Bernstein mit zartem Rotstich

Nase:
Die Nase ist wahnsinnig tiefgründig und vielschichtig. Rauchige Akzente erinnern an geräucherten Speck und Schwarzwälder Schinken. Ein wenig Gummiabrieb und alte Autoreifen bringt die einsetzende Reife mit sich. Dörrobst und Nüsse tauchen in enormer Vielzahl auf. Pflaumen, Aprikosen und Pfirsiche. Datteln, Rosinen und Feigen reihen sich dem ein. Geröstete Mandeln breiten sich neben Pekannuss und Paranuss aus. Salzkaramell und Popcorn setzen sehr spannende Akzente. Ganz zart lässt sich ein Hauch frischer Aprikosen und Mirabellen attestieren. Zimt und ein wenig weißer Pfeffer schwirren im Glas umher. Früchtebrot und Sauerteigbrotkruste sorgen für Tiefe und Ehrlichkeit im Wein.

Gaumen:
Im Antrunk präsentiert sich der 1988 Marsala Superiore Oro Riserva dann unfassbar ausbalanciert. Er strahlt absolute Ruhe aus, ist in einem sensationell guten Stadium und auch noch von einer pikanten Säure geprägt. Die Frucht tritt nur als Randerscheinung auf. Er lebt von schlankem, geradlinigen Charakter, der mit einem zarten Schmelz unterlegt ist. Der Marsala wirkt straight und elegant. Voller Finesse und mit viel Platz für die feinen und vielseitigen Aromen. Fast salzig wirkt er am Gaumen. Frucht, Süße, Säure und Bitterstoffe gehen in einem wunderbaren Einklang. Ergänzt wird dies durch den vollkommenen Einzug des fünften Geschmackssinns: Umami. Sagenhaft! Im Nachhall treten die vielfältigen Aromen der Nase erneut in Erscheinung.