Marco de Bartoli

Vecchio Samperi

750 ml

Italien, Sizilien

9911206030

Grillo

Alkoholgehalt:	16,5 %
Restsüße:	13 g/l
Gesamtsäure:	6.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ruota di Pesce Spada – Schwertfischsteak aus dem Bauch mit Chiliflocken und Zitrone

(Fisch, Schwertfisch)

Gratinierte Austern

(Meeresfrüchte, Austern & Muscheln)

Pecorino mit Pfeffer und Nüssen (vegetarisch)

(Käse, Nüsse (Schalenobst))

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.12.2016

Christoph Raffelt: Am Gaumen zeigt der Vecchio Samperi einerseits eine große Fülle, andererseits schneidet sich die Säure wie mit einer Machete eine Bahn durch das Dickicht der Aromen. Auch hier zeigt sich die leicht angetrocknete Frucht, ein Spektrum an Nüssen, ein Hauch gebackenen Teigs mit reichlich Butter, abgeschmeckt mit Orangenschalen. Ja, die Orangennoten werden hier intensiver, als sie es in der Nase waren. Sie leiten den Wein in ein markantes Finish von großer Länge und Dichte. Will man den Vecchio Samperi stilistisch einordnen, so fällt einem der Sercial von der Insel Madeira ein, vielleicht aber auch ein Amontillado aus Jerez. Der müsste dann aber schon von der exzellenten Sorte sein, um es mit dem Vecchio Samperi aufnehmen zu können.

Zum Wein

Vecchio Samperi war der erste Wein, den Marco de Bartoli abgefüllt hat. Er ist eine Hommage an seinen kalkreichen Weinberg in Contrada Samperi, etwas außerhalb von Marsala. Dort wächst auf zwölf Hektar der Grillo für seinen Marsala. Der Grillo, den er hier verwendet, stammt von 20 bis 42 Jahre alten Reben in Albarello-Bestockung. Die Ernte beträgt 20 hl/ha. Der Grillo wird langsam bei Raumtemperatur in offenen Bottichen aus Eichenholz und Walnuss vergoren und kommt dann in ein Perpetuum, im Sherry-Gebiet auch Solera genannt. Es ist ein Verbund von Fässern, in denen der Wein seit 1980 reift. Pro Jahr werden 5 % entnommen und 5 % aufgefüllt. Der Alkohol liegt bei 16,69 %, der Zucker bei 12,6 Gramm, die Säure bei 6,7 Gramm, der Schwefel bei 8 mg/l und der pH-Wert bei 3,26.

Farbe

bernsteinfarben

Nase

Der Vecchio Samperi hat eine umwerfend feine und balancierte Nase. Sie changiert zwischen getrocknetem und frischem Steinobst, unreifen Walnüssen, einer Haselnuss-Früchte-Tarte und reifen Agrumen. Besonders ansprechend ist die feine Süße, die sich ihren Weg durch die herben Nussaromen bahnt.

Gaumen

Am Gaumen zeigt der Vecchio Samperi einerseits eine große Fülle, andererseits schneidet sich die Säure wie mit einer Machete eine Bahn durch das Dickicht der Aromen. Auch hier zeigt sich die leicht angetrocknete Frucht, ein Spektrum an Nüssen, ein Hauch gebackenen Teigs mit reichlich Butter, abgeschmeckt mit Orangenschalen. Ja, die Orangennoten werden

hier intensiver, als sie es in der Nase waren. Sie leiten den Wein in ein markantes Finish von großer Länge und Dichte. Will man den Vecchio Samperi stilistisch einordnen, so fällt einem der Sercial von der Insel Madeira ein, vielleicht aber auch ein Amontillado aus Jerez. Der müsste dann aber schon von der exzellenten Sorte sein, um es mit dem Vecchio Samperi aufnehmen zu können.