

 **Marco de Bartoli**

*Metodo Classico "Terzavia"*  
*Cuvée VS deg. 2021, Brut*  
*Nature*

 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911206078

 Grillo

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Maronen-Weintrauben-Walnuss-Crostini mit Feta**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Austern mit Rauchfleisch (Angels on Horseback)**

(Fleisch, Meeresfrüchte)

**Wildkaninchen mit in Marsala eingelegten Birnen**

**und kandierten Walnusskernen**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.06.2022

Info zum Schaumwein:

100 Prozent Grillo von 30 Jahre alten Reben, gewachsen in Contrada Samperi bei Marsala.

Info zum Ausbau:

Die Trauben wurden mit wilden Hefen in 500 l Barriques vergoren, neben frischem Most der Grillo-Traube wurde ein kleiner Anteil vom Süßwein Vecchio Samperi hinzugefügt. 30 Monate Hefereifung.

Farbe/Aussehen:

Strahlendes intensives Goldgelb/feine breitgestreute Perlage.

Nase:

Der 2019er Terzavia Brut Nature Cuvée VS präsentiert sich als Schaumwein mit einem außergewöhnlichen Aroma. Neben Orange, reifer Birne, Honig, Pfirsichkompott treffen wir auf karamellisierte Mandeln und Krokant. Alles ist unterlegt von getrockneten Kräutern, malzigen Anklängen, dem Duft nach Austernschalen, Meeresbrise und Sojasauce.

Gaumen:

Auf der Zunge offenbart sich dieser vielschichtige, facettenreiche Schaumwein mit verspielter und zugleich fordernder Kohlensäure. Saftig, präzise mit grandioser Würze und feiner Süße ausgestattet, ruft er kreative Köche auf den Plan, dann wird das Umami-Erlebnis perfekt. Ein fantastischer Schaumwein für Neugierige und für Entdecker neuer Genusserlebnisse!