

Vinoplevelser

Marsala Vecchio Sweet, 3/4 ltr.



Allerede i 1833 købte Florio-familien jord på det østlige Sicilien med det ene formål at producere marsala. Her findes en århundreder lang tradition for at producere denne tørre og samtidig lidt sødmefulde, oxiderede vin.

Land
Italien

Område
Sicilien

Type/Farve
Hedvin

Druer
Cataratto
Grillo

Fadlagring
30 måneder

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Sherry

Serveringsforslag
Apéritif
Tapas
Lagrede oste

Vinifikation
De fuldmodne druer bliver høstet presset nænsomt for ikke at lade nogle nuancer undslippe. Efter en kort gæring tilsættes brandy for at stoppe gæringen. Lagret på store fæde i 30 måneder og herefter tre måneder på flaske.

Smagekommentarer
Flot, ravgylden farve i glasset. Fin og cremet, men alligevel forholdsvis tør i munden. Komplex og nuanceret med touch af tørret frugt som dadler og svesker, kaffe og nødder og en let aroma af vanilje.

Alkohol
18,00%

Proptype
Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN