

## Marsala il Siciliano FINE D.O.C. 17°

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| <b>Kategorie</b>      | Portweine, Sherry |
| <b>Land</b>           |                   |
| <b>Region</b>         |                   |
| <b>Produzent</b>      | FINE D.O.C.       |
| <b>Klassifikation</b> |                   |
| <b>Traubensorte</b>   |                   |
| <b>Inhalt</b>         | 100 cl            |
| <b>Jahrgang</b>       |                   |
| <b>Artikelnummer</b>  | 4205              |



### Vinifikation / Ausbau

Aufgrund der sehr süß geernteten Trauben kann der Zucker während der Herstellung nicht vollständig vergären und hinterlässt eine Restsüsse im Wein. Diese Süsse wird durch die Zugabe von eingedicktem Traubensaft verstärkt. Das Zufügen von gereiftem Marsala verleiht dem Likörwein mehr Charakter. Diese Herstellung ist sehr traditionell und wird sogar durch eine DOC-Zertifizierung geschützt