



# S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e



## **Cremovo Marsala Fine** **Art.-Nr.: 53 80 13**

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Sizilien
ERZEUGER:	Baglio Curatolo Arini 1875 S.r.l.
KLASSIFIZIERUNG:	DOC Marsala Fine
HERSTELLUNG:	Likörwein, der mindestens 1 Jahr im Eichenholzfass gereift ist.
BEURTEILUNG:	Lang gereifter, mit Eigelb und Aromastoffen angereicherter Marsala, dadurch wirkt er mild und süß im Geschmack.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, zum Dessert und für die feine Küche.
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 18,0% vol.</i>

Diese alte sizilianische Spezialität wird nach überliefertem Rezept aus erlesenen Zutaten hergestellt. Marsala ist einer der großen Süßweine der Welt. Er konkurriert mit Portwein und Madeira und wurde genau wie diese im 18. Jahrhundert kreiert. Die Produktion erfolgt um den Hafen Marsala herum, an der sizilianischen Westküste.



**EGGERS & FRANKE**

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE