



FERRARI PERLÉ NERO

Als erster und einziger Blanc de Noirs in der Geschichte der Kellerei Ferrari, ist der Ferrari Perlé Nero ein Jahrgangs-Spumante, der ausschließlich aus den Pinot Nero-Trauben der besten eigenen Lagen der Familie Lunelli am Fuße der Trentiner Berge gewonnen wird. Er ist das Ergebnis von vierzig Jahren Erforschung dieser empfindlichen und unkalkulierbaren Rebsorte, im Weinberg und im Keller. Der Perlé Nero überwältigt, weil er so außergewöhnlich anders ist als alle anderen Marken des Hauses. Er ist auf stolze Art einzigartig und doch perfekt auf einer Linie mit dem Stil von Ferrari: Eine Innovation in der Kontinuität von Menschen und den feinen Perlen, die es verstehen, einem Stil treu zu bleiben und dabei immer neue Wege zu beschreiten. Nach mindestens 6 Jahren Flaschenreife ist er ein Trentodoc, der sich durch eine Komplexität auszeichnet, die sich von fruchtig über mineralisch bis zu Röstaromen erstreckt.

Jahrgang 2006

2006 war ein außergewöhnlicher Jahrgang für die Trauben, die für den Trentodoc bestimmt sind und die am Fuße der Trentiner Berge angebaut werden, insbesondere für den Pinot Nero. Nach einem eher schwierigen Jahresauftakt, in dem sich die winterliche Kälte lange hielt und von einem außergewöhnlich heißen Spätfrühjahr und Frühsommer gefolgt wurde, wies der restliche Sommer hervorragende Bedingungen auf, sowohl in Bezug auf die Temperaturen als auch auf die Niederschläge. Das führte dazu, dass die für den Ferrari Perlé Nero bestimmten Trauben sich in außergewöhnlicher Qualität präsentierten: von perfekter Gesundheit, von ausgewogener Säure und besonders reicher aromatischer Komponente.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Im Bouquet ist er sofort als ein bedeutender und faszinierender Wein erkennbar. Herausragend die Intensität von Früchten mit roter Schale, begleitet von angenehmer Mineralität und Frische, fast wie von Zitrusfrüchten, die in delikate Noten von gerösteten Nüssen, in Richtung Erdnussbutter tendierend, mündet.

Der Geschmack bestätigt die ambitionierten Erwartungen, die in den Phasen von Ernte und Vinifikation entstanden: Der Jahrgang 2006 hat einen Trentodoc von größtem Format hervorgebracht, der sich durch eine stoffliche Opulenz auszeichnet, die diesem Wein jedoch nichts von seiner typischen Eleganz nimmt.

Entsprechend der im Bouquet wahrgenommenen Eindrücke, zeichnet sich der Ferrari Perlé Nero 2006 im Mund durch eine angenehme Üppigkeit aus, die erfüllt ist von einer von Zitrusaromen geprägten Säure, in perfektem Gleichgewicht mit Noten von Mandeln. Im Abgang tritt vor Allem die Mineralität hervor mit einer saftigen Länge, die bemerkenswert anhaltend ist.

Ein Trentodoc, der den Eindruck des sofortigen Genusses vermittelt, der aber auch imstande ist, große Emotionen zu wecken, wenn man ihn für ein paar Jahre im Keller vergisst!

PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

3 Gläser – Guida Gambero Rosso Vini d'Italia 2013

5 Trauben – Guida Bibenda Duemilavini 2013

Super 3 Sterne – Guida I Vini di Veronelli 2013

5 Kugeln – Guida Cucina & Vini Sparkle 2013