



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI MAXIMUM DEMI-SEC NV

Ein runder und cremiger Trentodoc, der besonders schön zum Abschluss des Mahls und zu Süßspeisen eignet. Für die Gastronomie.

| | |
|----------------------------------|--|
| Herkunftsbezeichnung | TRENTODOC |
| Rebsorten | Sorgfältige Selektion der Rebsorte Chardonnay von Hand gelesen in der ersten Septemberhälfte. |
| Ausbau | Über 36 Monate auf selektionierter Hefe aus eigener Kultivierung. |
| Anbaugebiet | Lagen am Fuße der Trentiner Berge, auf einer Höhe von 300-600 Metern und mit südöstlicher und südwestlicher Ausrichtung. |
| Alkoholgehalt | 12.5% vol. |
| Flaschen Größen | 0,75L |
| Erster erzeugter Jahrgang | 1999 |

DEGUSTATIONSNOTIZEN

| | |
|---------------------------|---|
| Optischer Eindruck | Intensives Strohgelb. |
| Bouquet | Üppig in aromatischer Hinsicht, bietet er Eindrücke von exotischen Früchten, Patisserie Creme und Mandelplätzchen. |
| Geschmack | Rund und cremig. Im Abgang hinterlässt er eine Spur von Süße, die an gelbfleischige Früchte mit einem Hauch Vanille erinnert, schön ausbalanciert von angenehmer Frische. |

