



FERRARI PERLÉ 2005, TRENTODOC

Ein Jahrgangs Blanc de Blancs, der aus einer Selektion von Chardonnay-Trauben aus den Berglagen in den Regionen des Trentino gewonnen wird, die sich für die Erzeugung des Trentodoc am besten eignen. Der Ferrari Perlé ist eine Stilikone, eine Synthese von Eleganz, Frische und harmonischer Komplexität. Seit dem ersten produzierten Jahrgang 1971 wiederholt sich Jahr für Jahr sein außergewöhnlicher Erfolg, dank seiner extremen Gefälligkeit und seiner vielfältigen Kombinierbarkeit.

Jahrgang 2005

Die Vegetationsphase begann mit ca. einer Woche Verspätung im Vergleich zur Norm. Das Jahr verlief dann mit erhöhten Temperaturen bis Mitte August, als reichliche Niederschläge sie wieder auf für die Jahreszeit durchschnittliche Werte reduzierten. So kam es zu deutlichen Temperaturunterschieden, wie sie optimal für eine korrekte Reife der Trauben sind. Die Lese der Trauben, aus denen der Spumante entsteht, begann am 24. August und endete am 23. September. Die Menge der erzeugten Trauben lag um ca. 10% unter den Durchschnittswerten. Die Qualität stellte sich als sehr gut heraus; insbesondere die o.g. Temperaturunterschiede sorgten für das richtige Gleichgewicht zwischen Säure und Zuckergehalt sowie einen hervorragenden Aromengehalt.

Degustationsnotizen

Optisch zeichnet er sich durch ein intensives Gelb mit goldenen Reflexen aus, aus dem eine Perlage wie aus dem Lehrbuch aufsteigt. Im Bouquet ist er ungestüm, mit deutlichen Noten von tropischen und Zitrusfrüchten, dabei schön ausgewogen von mineralischen Noten und in perfekter Harmonie mit dem geschmacklichen Aufbau. Im Mund verströmt er Zitrusaromen, bereichert um eine mineralische Ader und eine Saftigkeit, die zur außergewöhnlichen Länge beiträgt. Cremig und lang, macht er eine weitere Kostprobe unwiderstehlich.