



FERRARI PERLÉ 2006, 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 2006

Der Jahrgang 2006 war außergewöhnlich für die Trauben des Trentodoc. Die Ausdehnung der winterlichen Kälte führte zu einer Verzögerung des Vegetationsbeginns um ca. zwei Wochen aber das ungewöhnlich warme und trockene Wetter im Spätfrühling bis Frühsommer sorgte dafür, dass dieser Rückstand vom Anfang des Jahres teilweise aufgeholt werden konnte. Im August füllten ausgiebige Regenfälle die Wasserreserven auf und sorgten gleichzeitig für ein frischeres Klima. Der Chardonnay, der in den eigenen Lagen angebaut wird, erreichte einen bemerkenswerten aromatischen Reichtum und einen hervorragenden Grad an Gesundheit, der durch den vorteilhaften Wetterverlauf in der Erntephase, die am 24. August begann, erhalten blieb. Dieser exzellente Jahrgang hat den für den Stil von Ferrari repräsentativsten Jahrgangs-Spumante um eine besondere Mineralität und außerordentliche Ausdrucksstärke und Feinheit bereichert.

Degustationsnotizen

Der für den Stil von Ferrari repräsentativste Jahrgangs-Spumante erreichte mit der Ernte von 2006 eine Ausdrucksstärke und Feinheit, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellen dürften.

Im Bouquet überrascht er durch seine große Komplexität, die in perfektem Einklang mit der Eleganz steht, die seit jeher das entscheidende Merkmal dieser Marke ist. Neben Noten von Blüten, von Zitrusfrüchten und Äpfeln, treten deutlich eine leichte Röstnote und Ahnungen von Hefe hervor, bereichert um eine zarte Mineralität im Hintergrund.

Am Gaumen ist er nobel, mit feinsten, atemberaubender, geradezu cremiger Perlage und in Harmonie mit dem im Bouquet wahrgenommenen Eindruck. Die mineralische Ader wird zum Hauptdarsteller im Finale und verleiht diesem charaktvollen Trentodoc eine Tiefgründigkeit und außergewöhnliche Länge.