



FERRARI PERLÉ 2007, 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 2007

Auf einen außergewöhnlich warmen Januar folgte ein launischer Frühling mit verfrühtem Rebaustrieb und Blüte. Dann folgten instabile Monate Juni und Juli, jedoch mit im Großen und Ganzen gesunden Trauben. Am 6. August begann die Lese – ein Rekord-Vorsprung, der nicht einer beschleunigten Reife zu verdanken war sondern dem verfrühten Vegetationsbeginn. Die Ernte in den hohen Lagen endete in der ersten Septemberhälfte. Trauben von schönem Säureniveau und gut entwickelten Aromen.

Degustationsnotizen

Der für den Stil von Ferrari ausdrucksstärkste Jahrgangs-Spumante ist auf der Höhe seines verdienten Ruhmes. Das erkennt man bereits an der faszinierenden, strahlend goldgelben Farbe der Perlen. In der Nase überwältigt er durch sein dichtes und aufregendes Bouquet, mit Aromen, die an Bergamotte, Zitrone, Apfel, Honigmelone, Konditorcreme, Ahnungen von Salz und geröstetem Brot erinnern. Im Mund ist er cremig und in jedem Sinne beglückend: Zarte Perlage, gekennzeichnet von hervorragender Saftigkeit, gefolgt von der Frische von Zitrusfrüchten. Von klarer und anhaltender Länge.