

FERRARI PERLÉ

Jahrgang 2009

Der Winter war außergewöhnlich streng und zeichnete sich durch reichliche Niederschläge aus. Die Verspätung, mit der die Saison begann wurde jedoch schnell aufgeholt dank eines sehr warmen Frühjahrs, das die Entwicklung der Reben während der Blüte und der Fruchtbildung wieder in den Bereich der Durchschnittswerte brachte. Die guten thermischen Verläufe während des Sommers, mit Temperaturen auch über dem jahreszeitlichen Mittel, führten zu einer Ernte von perfekt gesunden und aromareichen Trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen, zeichnete er sich durch eine feine und beständige Perlage aus, so seidig wie ein zartes Streicheln.

Das Bouquet ist intensiv und komplex mit Eindrücken von weißen Blüten, zu denen sich Erinnerungen an gelbfleischige Früchte und „knackige“ Noten von Zitrusfrüchten gesellen – deutlich und suggestiv.

Im Mund ein Ineinanderfließen von intensiven und gewinnenden Eindrücken, bei denen sich Äpfel, Röstaromen und Zitrusfrüchte am Gaumen in einer cremigen und langanhaltenden Umarmung verbinden, begleitet von angenehmen Anklängen an Haselnüsse und süße Mandeln.

PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

Exzellenter Wein – Guida L'Espresso I Vini d'Italia 2016 „...eine der besten Versionen des „klassischen“ Perlé, die jemals die Kellerei verlassen hat. Vielleicht sogar die beste überhaupt.“

5 Sphären – Guida Cucina & Vini Sparkle 2016