



FERRARI PERLÉ 2013 TRENTODOC

Ein Jahrgangs Blanc de Blancs, der aus einer Selektion der Chardonnay-Trauben aus den Berglagen in der Zone des Trentino gewonnen wird, die die besten Voraussetzungen für die Erzeugung des Trentodoc bieten. Der Ferrari Perlé ist die Ikone des Ferrari-Stils, eine Synthese von Eleganz, Frische und harmonischer Komplexität. Seit 1971, dem ersten Jahr der Produktion, wiederholt er dank seiner extremen Gefälligkeit und vielseitigen Kombinierbarkeit Jahr für Jahr seinen außergewöhnlichen Erfolg.

Jahrgang 2013

Auf einen normalen Frühlingsanfang folgte eine außergewöhnlich regnerische Phase, die die Professionalität der Winzer auf eine harte Probe stellte. Mit Beginn des Sommers stabilisierten sich die Wetterverhältnisse und mit der Sonne kehrten Optimismus und Heiterkeit in die Weinberge zurück. Der Rebaustrieb, ebenso wie die Blüte, begann verspätet, verlief dann aber gleichmäßig und normal. Die Reifephase der Trauben im Monat August verlief langsam, was auf eine mittelspäte Lese mit zunehmender Erntemenge, guter Traubengesundheit und hervorragender Qualität schließen ließ.

Degustationsnotizen

Der optische Eindruck des Weins zieht die Aufmerksamkeit auf sich, durch sein strahlendes Goldgelb, das von der Präsenz einer anhaltenden und sehr beständigen Perlage charakterisiert ist. Den olfaktorischen Eindruck weiß man unmittelbar zu schätzen, aufgrund der Sauberkeit und der Komplexität der Aromen, unter denen man Anklänge an Äpfel, Mango und sehr reife Ananas wahrnimmt. Indem er sich im Glas positioniert, beschert der Wein zusätzlich Erinnerungen an gerösteten und gemahlten Kaffee, einen Touch Vanille und leichte Honignoten. In der Verkostung ist er harmonisch und ausgewogen. Das Finale im Mund ist beständig und in seinem langen Abgang hält er delikate Erinnerungen an maritime Aromen bereit.