



FERRARI PERLÉ 2014 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 bietet. 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 2014

2014 war ein anspruchsvoller Jahrgang mit einem anormalen meteorologischen Verlauf. Er ist als schwieriger Jahrgang in Erinnerung geblieben, in dem die positive Effekte der Höhe der Lagen zum Tragen kamen. Diese gestattete es, die Lese auszudehnen, ein besseres vegetatives Gleichgewicht zu erlangen und somit eine höhere Resistenz gegen Krankheiten. Entsprechend genügten Pflanzenschutzmaßnahmen von geringer Intensität. Auf einen warmen und regnerischen Winter, der den frühen Rebaustrieb begünstigte, folgte ein milder Frühling mit regulärem Verlauf, so dass die Blüte ca. 10 Tage früher als üblicherweise stattfand. Der Sommer war durch eine Serie von Schlechtwetterphasen mit starken Regenfällen charakterisiert, die sich durch die gesamte Jahreszeit fortsetzten. Die Trauben reiften entsprechend langsam, so dass der zu Saisonbeginn verzeichnete zeitliche Vorsprung langsam verloren ging.

Degustationsnotizen

Im Glas fällt seine goldgelbe Färbung auf, die durch die raffinierte und beständige Präsenz der äußerst feinen Perlage veredelt wird. Der Eindruck der Aromen des Bouquets wird viel über die Frische und Klarheit gespielt, die an Grapefruit und frische Ananas erinnern. Mit ansteigender Temperatur treten Anklänge von Honig und Salzbutter hervor, sowie eine zarte Ahnung von Röstaromen im Finale. Am Gaumen besticht er durch Delikatesse, Ausgewogenheit und Eleganz. Die schmackhafte Säurekomponente ist charakteristisch für jeden Schluck und macht ihn beständig und raffiniert. Die Perlage ist fein und cremig und betont das lange Hefelager.