



FERRARI PERLÉ BIANCO 2009 TRENTODOC

Er entsteht aus der sorgfältigen Selektion derjenigen Partien des Chardonnay, welche die Önologen des Hauses für am besten geeignet für die lange Lagerung halten. Ein Trentodoc Riserva, der durch seine vielseitige Persönlichkeit verführt, durch seine Harmonie begeistert und mit seiner Eleganz erobert. Über acht Jahre auf der Hefe verleihen ihm eine raffinierte Weichheit, die sich meisterlich mit den schmackhaften und frischen Noten verbindet.

Jahrgang 2009

Die Saison war charakterisiert von kühlen Temperaturen, die unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen. Das Frühjahr war ausgesprochen regnerisch und machte die Pflanzenschutzmaßnahmen sehr aufwendig. Im August sorgte stabiles und sonniges Wetter für eine gute Traubenreife. Der Chardonnay bewahrte dabei eine schöne Säure und entwickelte ein interessantes Aromenprofil. Die Lese begann am 3. September, ca. eine Woche später als im Durchschnitt.

Degustationsnotizen

Beim optischen Eindruck steht eine leuchtend goldene Note lebhaft strahlend im Vordergrund, durchzogen von zahlreichen und feinsten Bläschen.

Der Auftakt des Bouquets besticht durch eine raffinierte Zitrusfrische, die Noten von Zitronencreme, reifer Ananas, Koriander und kandiertem Ingwer hervorhebt. Erst auf den zweiten Blick nimmt man Eindrücke wahr, die auf die lange Entwicklung auf der Hefe zurückgehen und sich durch eine zarte Impression von frisch gebackenem Brot offenbaren. Im Mund ist er rund, ausgewogen und perfekt in der Balance seiner Komponenten. Er klingt am Gaumen in einer langen und appetitlichen Spur aus, die Erinnerungen an eine leicht salzige Frische hinterlässt.