

FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2011

Ein Trentodoc Rosé Riserva, der aus einem Rebsatz von rosé gekelertem Pinot Nero (80%) und Chardonnay (20%) aus den Lagen der Familie Lunelli an den Hängen der Trentiner Berge gewonnen wird.

Jahrgang 2011

Der relativ milde und regnerische Winter sorgte für einen um ca. 12 – 15 Tage früheren Rebaustrieb als im vorangegangenen Jahr. Das Frühjahr war charakterisiert von schönem Wetter, während der Monat Juli recht regnerisch und kalt ausfiel. Die Ernte begann am 16. August mit den am frühesten reifen Partien und endete am 12. September mit jenen aus den am höchsten gelegenen Bereichen.

Der Jahrgang 2011 fiel quantitativ gering aus, war jedoch von perfektem Gesundheitszustand und das richtige Verhältnis von Säure und Zucker trugen dazu bei, exzellente Basisweine für den Spumante zu gewinnen.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Er trägt ein leuchtendes Gewand in Tönen, die an Altrosa mit kostbaren Kupferschattierungen erinnern, und präsentiert im Glas eine sehr feine und beständige Perlage. Der Auftakt des Bouquets ist komplex und facettenreich und kommt unmittelbar mit Noten von Blutorangen und Johannisbeergelee daher, mit zarten Anklängen von Karamell, Roggenmehl und Kreuzkümmelsaat, vor einem Hintergrund von frischen Blütennoten, die an Blumen und Pfirsichbäume denken lassen. Im Mund offenbart sich ein üppiges und gleichzeitig ausgewogenes Geflecht, das imstande ist, in einem einzigen Schluck Struktur, Beständigkeit und Eleganz miteinander zu verbinden. Das Finale hinterlässt im Mund Eindrücke von Zitrusfrüchten, delikaten Gewürzen und Dörripflaumen.