

FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2012

Ein Trentodoc Rosé Riserva, der aus einem Rebsatz aus rosé gekelertem Pinot Nero (80%) und Chardonnay (20%) erzeugt wird, die aus den eigenen Weinbergen der Familie Lunelli an den Hängen der Trentiner Berge stammen.

Jahrgang 2012

2012 war ein komplexer Jahrgang, gekennzeichnet durch einen Wechsel der Temperaturen, die entweder deutlich über oder unter dem Durchschnitt lagen. Nach einem besorgniserregenden Auftakt aufgrund der erhöhten Niederschläge im Monat April, verursachte der Verlauf der Saison keine weiteren Probleme hinsichtlich der Schädlingsbekämpfung – auch aufgrund eines Augusts, der von stark erhöhten Temperaturen charakterisiert war.

Die Lese in den für den Ferrari Perlé Rosé bestimmten Lagen begann am 28. August und damit so, wie in den letzten Jahren, und konzentrierte sich auf einen sehr kurzen Zeitabschnitt. Die Traubenqualität war bei der Lese hervorragend, mit einer Erntemenge unter dem Durchschnitt, aufgrund der im Vergleich zur Norm lockereren und leichteren Traubenrispen.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der optische Eindruck rückt sein brillant leuchtendes altrosa Gewand in den Vordergrund, das von einer feinen und beständigen Perlage veredelt wird.

Das Bouquet ist intensiv und eröffnet sich mit Noten, die an kleine rote Früchte erinnern, an Amarenakirschen, Konfekt und Blutorangen.

Der Auftakt im Mund ist kompakt und elegant und stellt eine akzentuierte Persönlichkeit in den Vordergrund, die sich auf sehr raffinierte Weise mit der geschmackliche Kraft verbindet, die es verdient hat, betont zu werden. Sein zartes aber deutlich schmackhaftes Finale lässt Ahnungen von frischen Zitrusaromen sowie von Brot mit Kreuzkümmel hervortreten.