



FERRARI PERLÉ 2012 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 eine 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 2012

2012 war ein komplexer Jahrgang, charakterisiert durch den Wechsel der Temperaturen, die entweder deutlich über oder unter dem Durchschnitt lagen. Nach einem unsicheren Auftakt aufgrund der erhöhten Niederschläge im Monat April, war der Verlauf der Saison stabil mit einem August, der von stark erhöhten Temperaturen charakterisiert war. Die Lese in den Lagen, in denen der Chardonnay für den Ferrari Perlé wächst, begann Ende August, so wie in den vergangenen Jahren. Die Trauben zeigten sich in perfektem Reifezustand und von extrem interessanter Qualität. Quantitativ lag die Produktion unter dem Durchschnitt aufgrund des geringeren Gewichts der Traubenrispen.

Degustationsnotizen

Sein leuchtend goldenes Gewand im Glas ragt sofort hervor und betont die raffinierte Perlage, die von sehr dichten und ebenmäßigen Perlen gekennzeichnet ist.

Der Eindruck des Bouquets ist üppig und komplex. Er präsentiert sich unmittelbar mit Noten von reifen Früchten, Ahnungen von gelben Feldblumen und zurückhaltenden Honignoten. Nach und nach lassen sich auch Eindrücke von knusprigem Brot und von leichten Röstaromen, die an gemahlene Kaffee erinnern, wahrnehmen.

Am Gaumen ist er rund und schmeichelnd, dabei balanciert, gestützt von einer ausgewogenen Säure, die jeden Schluck elegant verlängert. Beständiger und langer Abgang, der die große Kohärenz der am Gaumen wahrgenommenen Aromen unterstreicht.