



FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2008 TRENTODOC

Er entsteht aus der sorgfältigen Selektion derjenigen Partien des Chardonnay, die nach Einschätzung der Önologen des Hauses am besten für eine lange Lagerung geeignet sind. 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 2008

Der Jahrgang war charakterisiert von Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Das regnerische Frühjahr machte Maßnahmen zu Schutz der Pflanzengesundheit erforderlich. In der zweiten Hälfte des Sommers unterstützte stabiles und sonniges Wetter eine gute Reife der Trauben. Der kühle Sommer trug dazu bei, dass die Trauben für die Basisweine der Spumante sich eine gute Säure erhielten und ein sehr interessantes aromatisches Profil entwickelten.

Degustationsnotizen

Im Glas präsentiert er sich in leuchtendem Gewand, veredelt von feinem Perlen und deutlichen goldenen Reflexen. Das Bouquet ist komplex, Ahnungen von Ananas und Zitronencreme wechseln sich ab mit Noten von frisch gebackenem Brot und kandierten Früchten. Eindrücke von delikater Röstung steigen nach und nach aus dem Glas auf. Im Mund ist er zunächst charakterisiert von einem perfekten Wechsel zwischen der Komponente der Säure und jener der Weichheit, es entsteht ein gewinnender Schluck, ausgewogen und extrem lang im Finale, das an das Meer denken lässt.