



FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2012 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 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 Chardonnay-Lagen begann Ende August, so wie in den vergangenen Jahren auch. Die Trauben zeigten sich in perfektem Reifzustand und von extrem interessanter Qualität. Quantitativ lag die Produktion unter dem Durchschnitt aufgrund des geringeren Gewichts der Traubenrispen.

Degustationsnotizen

Im Glas zeigt sich ein lebhaftes und leuchtend goldgelbes Erscheinungsbild, das eine raffinierte und beständige Perlage betont. Im Bouquet machen sich unmittelbar Eindrücke von reifen gelbfleischigen Früchten wie Ananas und Pfirsich bemerkbar, begleitet von Erinnerungen an Honig und dem stets präsenten salzigen Beiklang, der einem bei diesem Wein immer begegnet und an Austern denken lässt. Nach und nach, je weiter seine Temperatur ansteigt, nimmt man Anklänge von Lebkuchen und Kreuzkümmel wahr. Am Gaumen zeigt er sich sehr elegant und präsentiert eine deutliche Säure, die im langen, von Eindrücken reifer gelber Früchte und kandiertem Ingwer charakterisierten Finale abklingt.