



FERRARI PERLÉ NERO 2007 TRENTODOC

Als erster und einziger Blanc de Noirs in der Geschichte der Cantine Ferrari, ist der Ferrari Perlé Nero ein Riserva, der ausschließlich aus den Trauben des Pinot Nero entsteht, die sorgfältig aus den besten Lagen im Besitz der Familie Lunelli an den Hängen der Trentiner Berge ausgewählt werden. Er ist das Ergebnis von über vierzig Jahren Forschung, die im Weinberg und in der Kellerei über diese empfindliche und unberechenbare Rebsorte betrieben wurde. Der Perlé Nero überrascht, denn er ist außergewöhnlich anders als die anderen Labels des Hauses und auf stolze Art einzigartig, dabei aber perfekt im Ferrari-Stil: Eine Innovation in der Kontinuität der Menschen und des Spumante, die es verstehen, einem Stil treu zu bleiben und dabei doch immer neue Wege zu gehen. Nach 6 Jahren Flaschenlager ist er ein Trentodoc, der sich durch eine Komplexität auszeichnet, die von fruchtig bis mineralisch reicht, bis hin zu Röstaromen.

Jahrgang 2007

Herbst und Winter wiesen sehr milde Temperaturen mit äußerst geringen Niederschlägen auf, dabei so gut wie kein Schnee. Die konstant überdurchschnittlichen Temperaturen auch im Frühling führten zu einem entsprechend verfrühten Vegetationsbeginn mit einem um ca. 15 Tag früheren Rebaustrieb.

Ende Mai begann eine kühlere und regnerischere Phase, die sich bis in den Sommer hinein ausdehnte, jedoch ohne dass außergewöhnliche Maßnahmen zur Auslichtung der Reben erforderlich geworden wären, denn die Weinberge wiesen ein hervorragendes vegetativ-produktives Gleichgewicht auf. Die besonders lockeren Traubenrispen begünstigten die Erhaltung der Pflanzengesundheit.

Das verfrühte Erwachen der Vegetation übersetzte sich in einen signifikant früheren Erntezeitpunkt. Der klimatische Verlauf des Monats August, der von unterdurchschnittlichen Temperaturen und einigen Gewittern charakterisiert war, trug dazu bei, ein gutes Säureniveau bei den Trauben zu erhalten und eine recht interessante aromatische Entwicklung.

Degustationsnotizen

Das Bouquet ist charakterisiert von einem akzentuierten rebsortentypischen Impuls, der sich auszeichnet durch Noten von kandierten Blutorangenschalen, Kastanien- und Eukalyptushonig, das Ganze elegant begleitet von einer angenehmen Mineralität und genussvollen Frische.

Im Mund kommt seine ganze Kraft zum Ausdruck, mit weiteren balsamischen Noten und Eindrücken von kleinen roten Früchten. Es bestätigt sich eine mineralische Triebkraft, die zugleich außerordentlich schmeichelnd ist. Dazu gewinnenden Noten von Crème brûlée und gerösteten Haselnüssen.

Ein Ferrari für unmittelbare Emotionen, der aber auch nach Jahren im Keller sehr beglückend sein kann.