



FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2009 TRENTODOC

Ein Jahrgangs- Rosé, der aus einem Rebsatz von rosé vinifiziertem Pinot Nero (80%) und Chardonnay (20%) aus den eigenen Weinbergen der Familie Lunelli am Fuße der Trentiner Berge gewonnen wird. Nach einem langen Flaschenausbau zeichnet er sich durch eine zart altrosa Farbe sowie durch ein intensives Bouquet mit dominierenden Noten kleiner Früchte und einen eleganten und samtigen Geschmack aus.

Jahrgang 2009

Der Winter war außergewöhnlich streng und zeichnete sich durch reichliche Niederschläge aus. Die Verspätung, mit der die Saison begann wurde jedoch schnell aufgeholt dank eines sehr warmen Frühjahrs, das die Entwicklung der Reben während der Blüte und der Fruchtbildung wieder in den Bereich der Durchschnittswerte brachte. Die guten thermischen Verläufe während des Sommers, mit Temperaturen auch über dem jahreszeitlichen Mittel, führten zu einer Ernte von perfekt gesunden und aromareichen Trauben.

Degustationsnotizen

Bei der optischen Untersuchung präsentiert sich der Perlé Rosé 2009 mit einer altrosa Farbe, die in Richtung Koralle tendiert.

Im Bouquet lässt sich eine angenehme Himbeernote erkennen, begleitet von einem Triumph fruchtiger Eindrücke, die von roten Johannisbeeren bis zu Zwetschgen reichen und dabei Walderdbeeren und Nektarinen streifen.

Bei der Verkostung finden sich diese fruchtigen Impressionen und duftigen Akzente wieder, zusammen mit einem intensiven, mineralischen, runden und langanhaltenden Eindruck im Mund.