



## FERRARI RISERVA LUNELLI 2004

Ein großer Riserva ist das Ergebnis der über hundertjährigen Geschichte des Hauses, für das die Familie Lunelli mit ihrem Namen steht. Er ist ein Trentodoc von außergewöhnlicher Struktur, der ausschließlich aus den Chardonnay-Trauben gewonnen wird, die aus den eigenen Lagen stammen, welche die Villa Margon umgeben, eine prächtige Residenz aus dem 16. Jahrhundert, die der repräsentative Sitz der Cantine Ferrari ist. Als faszinierende Verbindung von Tradition und Innovation, ist dies das einzige Label von Ferrari, bei dem die erste Gärung in großen Fässern aus österreichischer Eiche stattfindet, so wie es zur Zeit von Bruno Lunelli üblich war. Der Holzausbau trägt zu Körper, verführerischer Geschmacksvielfalt und harmonischer Weichheit bei. Nach mindestens 7 Jahren Flaschenlager zeichnet sich der Ferrari Riserva Lunelli durch komplexes Bouquet und eine weite Struktur aus, was eine besonders vielseitige Kombinierbarkeit gestattet und ihn zum idealen Begleiter einer ganzen Mahlzeit macht.

### Jahrgang 2004

Nach einem Jahr 2003, das sich durch erhöhte Temperaturen und starke Produktionsrückgänge auszeichnete, war der Jahrgang 2004 charakterisiert von einem Mai und Juni mit durchschnittlicher Niederschlagsneigung. Der Sommer folgte in der bestmöglichen Weise, mit signifikanten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, die für eine langsame aromatische Reife sorgten sowie für die Entwicklung von hervorragenden Trauben mit angemessener Säure. Die Lese des für den Ferrari Riserva Lunelli bestimmten Chardonnay in den Weinbergen der Villa Margon begann am 12. September.

### Degustationsnotizen

Der dritte produzierte Jahrgang des Ferrari Riserva Lunelli bestätigt die stilistische Linie eines Labels, dem es sofort gelang, eine tragende Rolle in der Gastronomie zu übernehmen, dank seiner Üppigkeit und Struktur, die ihm eine außergewöhnliche Vielseitigkeit in der Kombination verleihen. Optisch präsentiert er sich von intensiver gelber Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase ist er reich und fruchtig mit komplexen Düften. Das Bouquet wird von einer feinen Holznote veredelt, die schön mit den Rebsorteneigenschaften des Chardonnay einhergeht. Im Mund zeichnet er sich durch die Harmonie von Kraft und Eleganz aus und wird durch eine bemerkenswerte Länge vervollständigt. Hier bestätigt sich seine herausragende Persönlichkeit, die durch den Ausbau im Holz an Fülle und Faszination gewinnt.

### Preise und Auszeichnungen

Exzellenter Wein – Guida L'Espresso I Vini d'Italia 2012  
Super 3 Sterne – Guida I Vini di Veronelli 2012  
Großer Wein – Guida Slow Wine 2012