



FERRARI RISERVA LUNELLI 2005 TRENTODOC

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 2005

Die Vegetationsphase in den Lagen, die für den Riserva Lunelli bestimmt sind, begann 10 Tage später als erwartet. Der Jahrgang setzte sich dann fort mit erhöhten Temperaturen bis Mitte August, als reichliche Regenfälle sie wieder auf für die Jahreszeit durchschnittliche Werte abkühlten und für deutliche Temperaturschwankungen sorgten, wie sie hervorragend für eine korrekte Reife der Trauben sind. Die Ernte begann am 15. September. Die erzeugte Traubenmenge liegt um 11% unter dem mittleren Wert. Die Qualität erwies sich als sehr gut.

Degustationsnotizen

Es ist die vierte Lese für diesen Riserva Lunelli, einen Ferrari, der einzigartige Emotionen weckt, der mit Ausdauer und Beharrlichkeit auch die Gunst der verwöhntesten Gaumen erringt, die kaum an einen weniger Rebsortenspezifischen Ferrari wie den Perlé und den Perlé Nero gewöhnt sind und der – noch unabhängiger – seine vielseitige Kombinierbarkeit, dank der reichen Struktur in Verbindung mit einer gewinnenden Eleganz, kontinuierlich erweitert. Die Farbe zeigt sich von intensivem Gelb mit zarten goldenen Reflexen. Im Bouquet wird die reife Frucht des Chardonnay zum kostbaren Begleiter von Noten von Zitrusfrüchten und kandierter Orangenschale, die sich in ebenso unerwartete wie verführerische Gewürzaromen verwandeln. Im Mund nimmt sein Durchsetzungsvermögen, das aus Schmeicheln, Mineralität und Saftigkeit besteht, noch zu und bestätigt, was sich im Bouquet ankündigte.