



FERRARI RISERVA LUNELLI 2006

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 2006

Der Jahrgang 2006 war außergewöhnlich für die Trauben des Trentodoc. Die Ausdehnung der winterlichen Kälte führte zu einer Verzögerung des Vegetationsbeginns um ca. zwei Wochen aber das ungewöhnlich warme und trockene Wetter im Spätfrühling bis Frühsommer sorgte dafür, dass dieser Rückstand vom Anfang des Jahres teilweise aufgeholt werden konnte. Im August füllten ausgiebige Regenfälle die Wasserreserven auf und sorgten gleichzeitig für ein frischeres Klima. Der Chardonnay, der in den eigenen Lagen angebaut wird, erreichte einen bemerkenswerten aromatischen Reichtum und einen hervorragenden Grad an Gesundheit, der durch den vorteilhaften Wetterverlauf in der Erntephase erhalten blieb.

Degustationsnotizen

Es ist die fünfte 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 Rebsorten-spezifischen 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. Nie zuvor wurde das Holz so wie in diesem Jahrgang als „Instrument“ genutzt, ohne dabei jedoch jemals „Würzmittel“ zu sein. Dabei ist die Intention, dass die von diesem Riserva Lunelli erreichte Ausgewogenheit beweist, wie der bedachte Einsatz von großem Holz den Wein bereichern kann, ohne ihn dabei zu entstellen sondern vielmehr seine Feinheit und Eleganz zu neuen Dimensionen von Duft und Geschmack führt. Von strohgelber Farbe, bereichert um winzige goldene Bläschen. 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.

Preise und Auszeichnungen

Exzellenter Wein – Guida L'Espresso I Vini d'Italia 2014
Großer Wein – Guida Slow Wine 2014
5 Kugeln – Guida Cucina & Vini Sparkle 2014
3 Sterne – Guida I Vini di Veronelli 2014
Krone – Guida Touring Vini Buoni d'Italia 2014