



FERRARI RISERVA LUNELLI 2007

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 2007

Auf einen außergewöhnlich warmen Januar folgte ein launischer Frühling mit verfrühtem Rebaustrieb und Blüte. Dann folgten instabile Monate Juni und Juli, jedoch mit im Großen und Ganzen gesunden Trauben. Am 6. August begann die Lese – ein Rekord-Vorsprung, der nicht einer beschleunigten Reife zu verdanken war sondern dem verfrühten Vegetationsbeginn. Die Ernte in den hohen Lagen endete in der ersten Septemberhälfte. Trauben von schönem Säureniveau und gut entwickelten Aromen.

Degustationsnotizen

Von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen und feiner, beständiger Perlage. Der Ferrari Riserva Lunelli überrascht im Bouquet durch Gewürznoten, unter denen besonders die von Rosmarin herausragt, dazu kommen Zitronencreme, noch warmes Mandelgebäck und Ahnungen von Grapefruit in einem verführerischen Konzert der Sinneseindrücke.

Im Mund wandelt sich Erstaunen zur angenehmen Überraschung, man entdeckt eine mitreißende Fülle, deren großzügige Struktur ihm eine lange Beständigkeit verleiht. Die Verwendung des Holzes als wahrhaftiges „Instrument“ zur Steigerung des Potenzials des Weins, zusammen mit den langen Jahren des Hefelagers, veredelt diesen Riserva und macht ihn der höchsten Auszeichnungen würdig.

Preise und Auszeichnungen

3 Gläser – Guida Gambero Rosso Vini d'Italia 2016

5 Trauben – Guida Bibenda 2016 Super

3 Sterne – Guida I Vini di Veronelli 2016 *“...der Jahrgang 2007 ist hervorragend für den Riserva Lunelli. Das Streben nach der absoluten Qualität, die eine finale Korrektur weder voraussetzt noch benötigt, ist offensichtlich.”*

Großer Wein– Guida Slow Wine 2016

5 Sphären – Guida Cucina & Vini Sparkle 2016

Krone – Guida Touring Vini Buoni d'Italia 2016

4 Reben – Guida Ais Vitae 2016