



## FERRARI RISERVA LUNELLI 2008 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 2008

Die Saison war gekennzeichnet von kühlen Temperaturen, die unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen. Das Frühjahr war besonders regnerisch und machte umfangreiche Maßnahmen zur Gesunderhaltung der Reben notwendig. Im August sorgte dann stabiles und sonniges Wetter für eine gute Reife der Trauben. Der eher frische Sommer trug dazu bei, dass die Basisweine für den Spumante eine schöne Säure behielten und ein interessantes aromatisches Profil entwickeln konnten.

Die Lese begann am 3. September und damit etwa eine Woche später als im Durchschnitt.

### Degustationsnotizen

Die Farbe ist von funkelndem und feurigem Goldgelb. Der Eindruck im Bouquet ist üppig und vielschichtig mit einem Auftakt von Grapefruitschale, gerösteten Pinienkernen, reifer Ananas und gemahlenem Kaffee, die mit zunehmender Sauerstoffzufuhr im Glas in Noten von Honig und Ingwerbrot übergehen. Die Cremigkeit am Gaumen und eine Dynamik, die durch die kontinuierliche Interaktion mit der Frische ausgelöst wird, verleihen dem Wein mit jedem Schluck etwas Gewinnendes, das überrascht und überwältigt. Der Abschluss ist geprägt von Röstaromen und Tönen von weißem Pfeffer, was auf den bedachten Einsatz des Holzes schließen lässt.