



FERRARI RISERVA LUNELLI 2009

Ein großer Riserva ist das Ergebnis der über hundertjährigen Tradition des Hauses, für das die Familie Lunelli mit ihrem Namen zeichnet. Er ist ein Trentodoc von außergewöhnlicher Struktur, der ausschließlich aus Chardonnay-Trauben aus den eigenen Lagen stammen, die die Villa Margon umgeben, jene prachtvolle Residenz aus dem 16. Jahrhundert, in dem die Cantine Ferrari ihren Sitz haben. Als faszinierende Synthese von Tradition und Innovation ist es das einzige Label von Ferrari, dessen erste Gärung in großen Fässern aus österreichischer Eiche stattfindet, wie zu den Zeiten von Bruno Lunelli. Der Ausbau im Holz verleiht ihm mehr Körper, einen betörenden geschmacklichen Reichtum und harmonische Weichheit. Nach mindestens 7 Jahren Flaschenreife zeichnet sich der Ferrari Riserva Lunelli durch komplexe Aromen und eine umfangreiche Struktur aus, die seine außergewöhnliche Vielseitigkeit in der Kombination begründen und dieses Label zum idealen Begleiter einer ganzen Mahlzeit machen.

Jahrgang 2009

Der Winter war besonders streng und charakterisiert von reichlichen Niederschlägen. Die Verspätung, mit der die Vegetationsphase begann, konnte jedoch dank eines sehr warmen Frühjahrs aufgeholt werden, das die Entwicklung der Reben bereits zum Zeitpunkt von Blüte und Fruchtbildung wieder in den Bereich durchschnittlicher Werte brachte. Die guten Temperaturverläufe während des Sommers mit Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, führten zu einer Ernte von perfekt gesunden und aromareichen Trauben.

Degustationsnotizen

Leuchtend goldgelbe Farbe, durchdrungen von winzigen Perlen. Das Duft-Profil ist intensiv und variantenreich. Der Auftakt erinnert an reife gelbe Früchte, an Papaya, Gewürzkuchen, gemahlene Kaffee und Mandelkrokant. Nach Sauerstoffzufuhr eröffnen sich mit der Zeit Noten von Crème Brûlée und eine leichte Ahnung von aromatischen Kräutern. Beim Eintritt in den Mund zeigt er sich rund und schmeichelnd, strukturiert und extrem ausgewogen. Bemerkenswert der Abschluss im Mund, der Anklänge an Röstaromen und Frucht bietet, was die Beständigkeit der Eindrücke von Geschmack und Duft auf wirklich beachtlichem Niveau verlängern.