



FERRARI RISERVA LUNELLI 2010 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 2010

Das Jahr 2010 zeichnete sich durch überdurchschnittliche Regenmengen aus, jedoch mit einer normalen Entwicklung, was den Temperaturverlauf betrifft. Der Sommer begann niederschlagsreich, um dann in einen heißen und trockenen Juli überzugehen. Im August fiel reichhaltiger Regen und die erste Septemberhälfte brachte mit stabilem und windigem Wetter eine sehr willkommene Atempause für die Basisweine des Spumante, die geerntet wurden, bevor es erneut zu regnen begann. Die Trauben erreichten die Vollreife mit hervorragender Säure und aromatischer Komplexität.

Degustationsnotizen

Leuchtendes und kompaktes Goldgelb mit einer sehr feinen und beständigen Perlage. Die Eröffnung des Bouquets beschert eine vielschichtige Komplexität mit Eindrücken von delikaten Röstnoten von gemahlenem Kaffee, Brioche, reifen gelbfleischige Früchte, gerösteten Pinienkernen und einer Ahnung von Erdnüssen. Im Mund offenbart sich seine runde und schmeichelnde Struktur, ein üppiger und ausgewogener Körper, der im Abschluss erneut weitere Eindrücke von Röstaromen und süßem Gebäck offenbart, die sich ins lange Finale ausdehnen.