



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1999 TRENTODOC

Als die Ikone des italienischen Schaumweins ist der Giulio Ferrari ein Spitzenerzeugnis, das imstande ist, den Kampf mit der Zeit zu gewinnen. Er ist ein Trentodoc, der aus den besten Chardonnay-Trauben von den Weinbergen der Familie Lunelli an den Hängen der Berge, die Trento umschließen, auf einer Höhe von bis zu 600 Metern gewonnen wird. Für mehr als 10 Jahre reift er auf der Hefe und erlangt so eine große Komplexität, behält dabei aber gleichzeitig seine Ausgewogenheit, Frische und Eleganz. Dieses Spitzenprodukt, das ausschließlich in den besten Jahren entsteht, verfügt über die Weihen einer ununterbrochenen Folge von Preisen und Auszeichnungen in Italien, wo er neunzehn Mal die „Drei Gläser“ des „Guida ai Vini d'Italia“ des Gambero Rosso gewann und im Ausland, wo er Höchstpunktzahlen der angesehensten Fachzeitschriften, darunter die deutschen Weinwirtschaft und Weinwelt, errang. Letztere insbesondere hat, während einer Blindverkostung der besten Schaumweine der Welt, dem Giulio Ferrari die höchste Punktzahl verliehen, noch vor den namhaftesten Champagnern. Der Riserva del Fondatore ist darüber hinaus der einzige Spumante, den der Wine Spectator zu den 10 besten italienischen Weinen gekürt hat, in seinem „Best of Italy Tasting“ im Rahmen der Wine Experience und der Wine Enthusiast zählt ihn zu seiner „Top 100 Wine Cellar Selection“.

Jahrgang 1999

Mit einer Niederschlagsmenge von 1230 mm ordnet sich der Jahrgang 1999 über dem Durchschnitt der letzten 10 Jahre in der Region ein. Mit einem eher trockenen Winter mit nicht besonders strengen Temperaturen, verlief das Wiedererwachen der Vegetation regulär und homogen, begünstigt auch durch genau richtige und gleichmäßige Regenfälle. Der Sommer mit gut verteilten und reichlichen Regenfällen sorgte für üppige Vegetation in den Weinbergen. Die Phase unmittelbar vor den Erntearbeiten war die vielleicht ungewöhnlichste der ganzen Saison, mit niedrigen Temperaturen unter dem Durchschnitt für den Zeitraum und mit anhaltendem Regen. Mit Beginn der Lese am 30 August kam der Wechsel zu wärmender Sonne zusammen mit trockenem und windigem Wetter mit starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Das löste alle gesundheitlichen Probleme im Weinberg und gestattete eine vollständige und optimale Reife der Trauben.

Degustationsnotizen

Strahlend grünlich-strohgelbe Farbe, wunderschöne Lebhaftigkeit und Brillanz, lebhafte und feine Perlage. Er zeigt ein raumgreifendes Bouquet, fast zärtlich und cremig von großer Weite im Zeichen der Eleganz und perfekten Reinheit, mit saftigem Apfel im Vordergrund, Noten von weißen Blüten, Lorbeer, Zitrusfrüchten, weißer Schokolade, mineralischen Anklängen, die zusammen ein sehr vielschichtiges Ganzes ergeben. Im Mund wirkt er kräftig, sehr trocken, feinnervig, von großem Schwung und Konsistenz, mit Gleichgewicht, Gefälligkeit, großer Frische, kräftigem Rückgrat und einer frischen Säure, die schön auf die Frucht abgestimmt ist. Langes und lebhaftes Finale mit Noten von Mandeln und kandierten Zitrusfrüchten.