



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2000 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 2000

Der Vegetationszyklus begann gut, der Winter mit genau der richtigen Niederschlagsmenge, in Verbindung mit erhöhten Frühlingstemperaturen, sorgte für einen optimalen Rebaustrieb und eine regelmäßige Blüte sowie einen exzellenten Fruchtansatz. Ein Sommeranfang der reich war an sich überschlagenden Wetterereignissen und mit einem quasi kalten Monat Juli – bizarr und kapriziös – dann drückende Hitze im August und September mit willkommenen Regenfällen, die von Temperaturstürzen begleitet wurden, was schließlich den letzten Abschnitt der Reifephase der Trauben positiv beeinflusste. Der Schutz der Weinberge vor Krankheiten war unproblematisch, insbesondere in den Phasen vor der Lese, die durch ein trockenes und heißes Klima begünstigt waren, mit der Bildung konzentrierter Traubenbeeren mit sehr dicken Schalen, widerstandsfähig und sehr aromatisch. Die Ernte 2000 war die früheste im Trentin und brachte so gesunde und vollreife Trauben hervor, mit einem unerwarteten Gleichgewicht von Zucker und Säure.

Degustationsnotizen

Brillante gelbe Farbe und feinste Perlage.
Im Bouquet überwiegen Eindrücke von Früchten (Pflirsiche und Aprikosen), weißen Blüten und Honig, zusammen mit einer leichten Schokoladennote.
In Mund ist er elegant und harmonisch, körperreich und von schöner Mineralität.
Bedeutender Nachhall mit aromatischen Noten von Hefe und zarten Röstaromen.