



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2001 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 errang. Wine Spectator z.B. hat ihn als einzigen Spumante unter den 10 besten italienischen Weinen gekürt in seinem „Best of Italy Tasting“ im Rahmen der Wine Experience und der Wine Enthusiast zählt ihn zu seiner weltweiten „Top 100 Wine Cellar Selection“.

Jahrgang 2001

Mit einer Niederschlagsmenge von 780 mm (leicht über dem Durchschnitt aber gut über die Vegetationsphase von April bis September verteilt) weist der Jahrgang 2001 außergewöhnliches Potenzial auf, charakterisiert durch einen regulären und positiven Klimaverlauf, was zu einer homogenen und gleichmäßigen Entwicklung im Weinberg führte. Der vorteilhafte Verlauf des Jahrgangs erlaubte es, die Bestimmung der Lage Maso Pianizza für die Erzeugung von Trauben für große und lange lagerfähige Spumante, maximal zum Ausdruck zu bringen. Der Sommer und insbesondere die Monate Juli und August sorgten, auch dank der guten Isolation und der erhöhten Temperaturschwankungen, für optimale Voraussetzungen für die Entwicklung des Chardonnay. Die Reife verlief innerhalb des Weinbergs sehr graduell und das ermöglichte es, den optimalen Reifezeitpunkt eines jeden Abschnitts genau zu erkennen.

Degustationsnotizen

Bei der optischen Untersuchung begeistern die brillante goldene Farbe, die das Glas erstrahlen lässt und die Perlage wie hauchdünne Ketten, weich und schwungvoll. Im Bouquet überwältigt er mit unermesslicher Komplexität, in deren Innerem sich faszinierende Eindrücke von exotischen Früchten, Aprikosen, Grapefruit erkennen lassen, zusammen mit Anklängen an frische Brotkruste sowie Erinnerungen von Kaffee und weißer Schokolade. Im Mund tritt eine beneidenswerte Mineralität in den Vordergrund, zusammen mit einer passenden Saftigkeit, die sich mit frischen und samtigen Tönen von Zitrusfrüchten zu einem überraschenden und gewinnenden Gespinn vermählen. Eleganz, Ausgewogenheit und Anziehungskraft machen ihn zu einem Spitzenprodukt, das immer und zu allem passt, außer zu Süßspeisen.