



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2005 TRENTODOC

Der Giulio Ferrari ist ein Trentodoc, der ausschließlich aus Chardonnay-Trauben aus der Lage Maso Pianizza gewonnen wird, die sich an den Hängen der Berge befindet, die Trento umschließen. Er ist die Ikone schlechthin für italienischen Spumante und ein Spitzenerzeugnis, das imstande ist, den Kampf gegen die Zeit zu gewinnen. Er wird nur in den besten Jahren produziert und reift für über 10 Jahre auf der Hefe, wobei er eine große Komplexität gewinnt, sich dabei aber gleichzeitig seine Ausgewogenheit, Frische und Eleganz erhält. Er ist mit einer ununterbrochene Folge von Preisen und Auszeichnungen gesegnet, sowohl in Italien, wo er zwanzigmal die „Drei Gläser“ des Gambero Rosso eroberte, als auch im Ausland, wo er Höchstpunktzahlen der angesehensten Fachzeitschriften erhielt, darunter 98/100 vom Decanter und 96/100 vom Wine Advocate. Der Giulio Ferrari ist darüber hinaus der einzige Spumante, der vom Wine Spectator beim „Best of Italy Tasting“ im Rahmen der Wine Experience unter die 10 besten italienischen Weine gewählt wurde und vom Wine Enthusiast wurde er für die „Top 100 Wine Cellar Selection“ gelistet.

Jahrgang 2005

2005 war ein besonders warmes Jahr, vor allem im Sommer, und zeichnete sich aus durch deutliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die hervorragend für die aromatische Reife der Trauben sind. Die große Höhe der Lage Maso Pianizza ermöglichte es, die perfekte Gesundheit der Trauben zu erhalten, ohne Abstriche beim Säuregehalt machen zu müssen. Der für den Giulio Ferrari bestimmte Chardonnay – um ca. 10% weniger reichlich als im Durchschnitt – präsentierte tatsächlich ein einwandfreies Gleichgewicht zwischen Säure und Zucker und dabei eine wundervolle Aromenfülle.

Degustationsnotizen

Seine Erscheinung in leuchtenden Goldreflexen wird noch kostbarer durch eine noble und feine Perlage. Das Bouquet bietet zum Auftakt weite und facettenreiche Schattierungen, die an Trockenfrüchte, geröstete Haselnüsse, frische Brotkruste und Honig erinnern. Mit zunehmender Sauerstoffzufuhr im Glas kommen Anklänge hinzu, die an exotische Früchte und weiße Schokolade erinnern, zusammen mit leichten Räuchertönen. Im geschlossenen Mund vermittelt der Giulio Ferrari 2005 die ganze Raffinesse, die im Bouquet zu erahnen war. Er ist voll, elegant und harmonisch und bietet einen Abschluss mit langer aromatischer Spur, aus der besonders Erinnerungen an Aprikosen und Salzablagerungen herausragen, deren Eindruck sich bis ins bewegende Finale verlängert.