

## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2006

Als Ikone par excellence für italienischen Spumante, ist der Giulio Ferrari ein Spitzenerzeugnis, das imstande ist, den Kampf gegen die Zeit zu gewinnen. Ein Trentodoc, der aus den besten Chardonnay-Trauben gewonnen wird, die von den Weinbergen der Familie Lunelli an den Hängen der Berge, die Trento umgeben, auf bis zu 600 m Höhe angebaut werden. Er reift für über 10 Jahre auf der Hefe und erhält so eine große Komplexität, wobei er sich gleichzeitig 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 2006

Der Jahrgang 2006 war außergewöhnlich für die Trauben des Trentodoc. Die Kälte des Winters dehnte sich ins Frühjahr aus und so begann die gesamte Vegetation mit ca. zwei Wochen Verspätung. Dann aber konnte ein außergewöhnlich warmes Klima zwischen Frühjahrsende und Sommeranfang Teile des Rückstands vom Jahresanfang wieder aufholen. Im August wurden die Wasserreserven durch reichliche Regenfälle wieder aufgefüllt und gleichzeitig sorgten diese für ein kühleres Klima. Der Chardonnay in den Berglagen erreichte einen bemerkenswerten Aromenreichtum und einen hervorragenden Gesundheitszustand. Beides blieb durch den günstigen Wetterverlauf in der Erntephase, die am 24. August begann, erhalten.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Im Glas präsentiert er sich in leuchtend goldenem Gewand, aus dem eine beständige Perlage von äußerster Feinheit aufsteigt. Sein olfaktorischer Aufbau bietet eine unglaubliche Abfolge von Eindrücken, die kontinuierlich wechseln und von Zitronat über Zabaione-Creme und Mango bis zu Mandelkonfekt und von Akazienblüten zu ofenfrischen Brioche reichen – das Ganze stabil unterstrichen von einer kostbaren Note von Meeres-Jod. Der erste Schluck ist prachtvoll in seiner überbordenden Eleganz, leicht in seiner unglaublichen Aromakonzentration und erinnert an reife Ananas, Dörrfrüchte und geröstete Haselnüsse. Die geschmackliche Beständigkeit ist raffiniert und bietet leicht salzige Anklänge, die dem Schluck noch mehr Länge verleihen.