



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2007 TRENTODOC

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, stammen. Er reift für über 10 Jahre auf der Hefe und erhält so seine große Komplexität, wobei er sich aber 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 2007

Der Winter wies sehr milde Temperaturen und sehr geringe Niederschläge auf, was im Frühling zu einem frühen Vegetationsbeginn führte, mit einem Rebaustrieb, der um ca. 15 Tage früher begann, was in der Folge auch zu einem bedeutend früheren Erntebeginn führte.

Die hervorragend ausgewogene Vegetationsproduktivität der Reben und die Tatsache, dass die Traubenrispen recht locker ausfielen, trugen zur ihrer Gesunderhaltung bei. Der Klimaverlauf im Monat August, der ziemlich kühl war und mit diversen Gewittern daherkam, sorgte dafür, ein gutes Säureniveau und eine extrem interessante Aromen-Entwicklung bei den Trauben zu erhalten.

Degustationsnotizen

Beim Einschenken richtet sich die Aufmerksamkeit auf seine goldgelbe Farbe, die durch eine raffinierte, dichte und kontinuierliche Perlage strahlt. Das Bouquet offenbart sich langsam und bietet dann sofort Erinnerungen an Aprikosen, Mango und Grapefruitschale, die nach und nach um Noten von gelben Blüten, Honig, Vanille und geröstetem Brot bereichert werden. Mit der Sauerstoffzufuhr in einem geeigneten Glas treten sukzessiv Erinnerungen an weiße Schokolade und eine frische Gewürznote hervor, die dazu beitragen, eine durch ihre ausgesprochene Komplexität verblüffende olfaktorische Bandbreite zu vervollständigen. Der erste Schluck beschreibt einen perfekten geschmacklichen Kreisschluss, bei dem alle Elemente ausgewogen erscheinen, von der ausbalancierten Säure bis zu der cremigen Perlage, von der üppigen Struktur zum saftigen und erfrischenden Finale im Mund, das mit Noten von reifer Ananas daher kommt, veredelt durch einen Hauch Salzigkeit. Die Beständigkeit der Aromen ist sehr lang und scheint den Gaumen nie wieder verlassen zu wollen.