



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2008 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 Trento umgebenden Berge auf bis zu 600 m Höhe 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 ununterbrochenen Folge von Preisen und Auszeichnungen gesegnet, sowohl in Italien, wo er über 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.

Jahrgang 2008

2008 war ein Jahr, das von Temperaturen und Regenmengen gekennzeichnet war, die jeweils über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen. Im Frühjahr und Anfang Sommer waren die Niederschläge besonders intensiv und machten Pflanzenschutzmaßnahmen erforderlich. Im August trug stabiles und sonniges Wetter zu einer guten Reife der Trauben in Verbindung mit einem sehr interessanten aromatischen Profil bei.

Degustationsnotizen

Der optische Eindruck verzaubert mit goldgelben Tönen, die langsam durchdrungen werden von einer sehr feinen Perlage, welche sich im Kontakt mit dem Glas äußerst beständigen zeigt. Sein olfaktorischer Auftritt lässt ein Kaleidoskop von Düften hervortreten – beginnend mit Aprikose und Ananas, über Honig, frischen Apfelkuchen mit Zimt, um mit zunehmender Sauerstoffzufuhr im Glas schließlich bei Anklängen von Butter und Bergkräutern anzulangen.

Beim ersten Schluck überrascht er durch seinen unglaublichen Reichtum an Aromen und die Zartheit der Perlage, der es dank einer perfekt integrierten Frische gelingt, den Gaumen zu lieblosen. Das Finale ist delikat und sehr lang. Ein facettenreicher Wein, edel und beglückend.