



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2010

TRENTODOC

Als Ikone par excellence für feinsten italienischen Schaumwein, 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 bewahrt. Er ist mit einer ununterbrochenen Folge von Preisen und Auszeichnungen gesegnet, sowohl in Italien, wo er ganze 24-mal die „Drei Gläser“ des Gambero Rosso eroberte, wie auch im Ausland, wo er Höchstpunktzahlen der angesehensten Fachzeitschriften erhielt, darunter 98/100 vom Decanter und 97/100 vom Wine Advocate.

Jahrgang 2010

Der Jahrgang 2010 zeichnete sich durch eine überdurchschnittliche Regenmenge aus, gleichzeitig jedoch durch einen normalen Verlauf der Temperaturen.

Der Sommer begann mit guten Niederschlägen, um dann mit einem heißen und trockenen Juli seinen Fortgang zu nehmen. Reichlich Regen fiel im August und wurde gefolgt von einer Pause mit stabilem und windigem Wetter in der ersten Septemberhälfte, was für die Basisweine, die geerntet wurden, bevor die Niederschläge wieder einsetzten, überaus gelegen kam. Die Trauben erlangten den Reifezustand bei hervorragender Säure und Aromenkomplexität.

Degustationsnotizen

Der optische Eindruck im Glas ist dank eines kostbar funkelnden Goldgelbs bemerkenswert und unterstreicht eine äußerst feine und sehr beständige Perlage – auch noch geraume Zeit nach dem Einschenken. Das Bouquet ist üppig, vielschichtig und edel. Noten von Aprikose und exotischen Früchten verbinden sich mit komplexeren Aromen von weißer Schokolade, Trockenfrüchten, Mandelkonfekt, Zabaglione-creme, zartem Gebäck und leichten Röstnoten. Im Mund offenbart sich eine geschmackliche Intensität, die schier überfließt an Üppigkeit, Harmonie, Eleganz und Ausgewogenheit, wobei alle Elemente in perfektem Gleichklang miteinander interagieren. Der Nachhall ist bemerkenswert und weist Erinnerungen an Honig, Erdnussbutter und tropische Früchte auf.