

DRINKS.

Ferrari Maximum Rosé Brut Trento DOC 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40836323
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Trentino-Südtirol
Abfüller	Cantine Ferrari - Ferrari f.lli Lunelli S.p.A, Via Ponte di Ravina 15, 38123 Trento, Italia
Marke	Ferrari
Typ	Schaumwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3 Jahre
Degustationsnotiz	cremige und üppige Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, Brioche, Hefe, Zitrusäften sowie Pfirsichen.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	aus 70% Pinot Nero und 30% Chardonnay
Ehrungen	International Wine & Spirit Competition 2018: Silber - HerausragendChampagne & Sparkling Wine World Championship 2017: Best in Class
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-8 Grad
Passend zu	Antipasti, Apéro, Charcuterie, Pizza & Pasta

Beschreibung

Weinkenner wissen, dass der Name Ferrari nicht nur für schnelle und teure Autos steht, sondern auch für vorzügliche Schaumweine. Giulio Ferrari wurde Anfang des 20. Jahrhunderts von der Vision angetrieben, einen Schaumwein im Trentino zu erschaffen, der es mit den besten französischen Champagnern aufnehmen könne. Seinem Pioniergeist ist es zu verdanken sein, dass die Bergregion des Trentino heute zu den grössten Chardonnay-Gebieten Italiens zählt. 1952 überliess der kinderlose Giulio dem Weinhändler Bruno Lunelli das Unternehmen, was sich nachträglich als eine ausgezeichnete Entscheidung herausstellen würde. Seitdem wurde Ferrari stets an die nächste Generation der Familie Lunelli weitergegeben. Heute sind es Marcello, Matteo, Camilla und Alessandro, die für die Qualität der Schaumweine bürgen. Die Trauben der Sorten Chardonnay und Pinot Noir stammen nicht nur von den eigenen, bio-zertifizierten Weinbergen der Familie Lunelli - rund 500 Weinbauern aus dem gesamten Trentino steuern ihre Ernte bei. Der Ferrari Maximum Rosé ist eine Cuvée aus Pinot Nero und Chardonnay, die nach dem klassischen Flaschengärungsverfahren aus dem Jahr 1902 hergestellt wird. Hierbei erfolgt zunächst die Assemblage des Basisweins aus den roten und weissen Rebsorten sowie aus verschiedenen Jahrgängen. Der Wein wird dann mit Zucker und Reinzuchthefen angereichert, um eine zweite Gärung in der Flasche einzuleiten und die Perlage zu erhalten. Während der Lagerung im Keller - beim Rosé dauert diese drei Jahre an - werden die Flaschen täglich um ein Achtel gedreht («gerüttelt»), um den Bodensatz in den Flaschenhals zu treiben und diesen schliesslich mit der Degorgierung zu entfernen. In einem letzten Schritt fügt man dem Schaumwein die zuckerhaltige Versanddosage hinzu (beim «Brut» sind es unter 12 g Zucker pro Liter).