

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2009 75 cl 12,5%

Ferrari Italien Trentino-Alto Adige 75 cl 12,5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein herausragender Schaumwein aus 100% Chardonnay, der durch über zehnjährige Reifung auf der Hefe eine beeindruckende Komplexität und Eleganz entwickelt.

Servierempfehlung

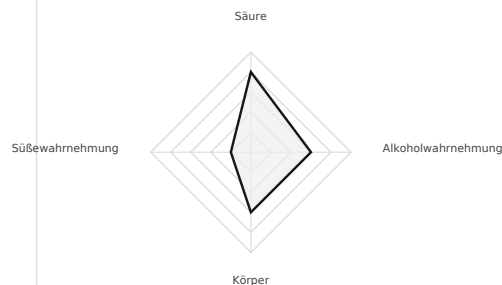
Gut gekühlt bei 10-12 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Krustentieren und leichten Vorspeisen.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als edles Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
 und vollständige
 Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Brillant
Farbintensität	Intensiv
Perlage / Still	Stark perlend
Farbton	Goldgelb

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Textur	Cremig

Stil und Charakter

Stil	Elegant, Komplex, Fruchtbetont, Floral, Mineralisch
------	--

Aromatik

Florale Noten	Jasmin
Frucht	Quitte, Orange

Abgang		Schaumwein		Vinifikation		Servieren	
Charakter	Komplex, Elegant, Cremig, Mineralisch	Dosage	Herb	Barrique	Kein Barrique-Ausbau	Dekantieren	Nicht dekantieren
		Mousse	Fein	Flaschengärung	Traditionelle Flaschengärung, Flaschengärung mit Hefelager, Flaschengärung mit Degorgieren	Glas	Schaumweintulpe
Länge	Sehr lang	Perlage	Sehr fein				
		Herstellungsmethode	Traditionelle Flaschengärung				
				Hefelager	Sehr langes Hefelager, Hefelager in der Flasche, Autolysegeprägt		
				Naturwein	Kein Naturwein		
				Holzausbau	Nicht im Holz ausgebaut		
Begleitung							
Speisenbegleitung	Aperitif, Kalte Vorspeisen, Meeresfrüchte, Magerer Fisch, Käse						