



## 2005 Luce Toscana IGT

Luce della Vite

Dichtes Purpur mit rubinen Reflexen. Nobles, reiffruchtiges Bouquet nach Backpflaumen, getrockneten Zwetschgen, gepaart mit einer köstlichen Haselnussnote, Mokkaaralinen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer mit einer feinen Säure unterlegten, fruchtigen Aromapalette, Brombeeren, Datteln, auch schokoladige Noten, noch präsent, etwas unzugängliche Tannine, gleichwohl aber sehr tief und kompakt. Ein klasse Lagerwein, der unbedingt zu dekantieren ist.

**Bewertung:** Wine Spectator 93/100, Oct 31, 2008

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Lagerfähigkeit:** 2010 bis 2020

**Traubensorte(n):** Sangiovese, Merlot

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Herkunftsland:** Italien

**Region:** Toskana

**Winzer:** Luce S.r.l.

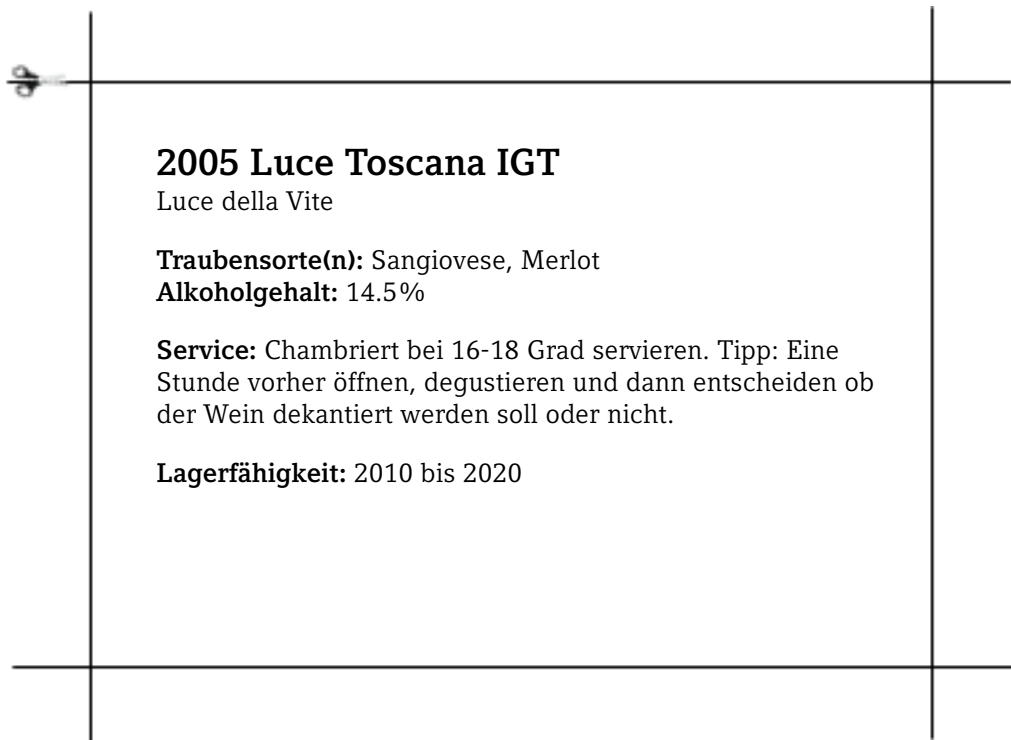
**Weintyp:** Lagerfähige Rotweine

**Passt zu:** Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2005 Luce Toscana IGT**  
Luce della Vite

**Traubensorte(n):** Sangiovese, Merlot  
**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Lagerfähigkeit:** 2010 bis 2020