



Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Die perfekten 100 Punkte für den Luce-Brunello

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubinrot, mit deutlich granatfarbenen Akzenten. Eine einladende und offene Nase nach gut gereiften Pflaumen, Kirschen und Hagebuttengelee, die sie nach und nach im Glas entwickelt, ergänzt durch eine sanfte Würze, schwarze Trüffeln und röstartige Komponenten. Eine ungemein elegante Sangiovese-Frucht offenbart sich am Gaumen, getragen von Aromen nach Himbeeren und roten Johannisbeeren, fein strukturiert und explosiv zugleich, viel Tiefe zeigend; die feinwürzigen Noten werden unterstützt durch Caramelnoten und Vanille, die eleganten Tannine verschmelzen aufs Schönste mit der Frucht; langer und intensiver Abgang mit einer prächtigen Mineralik.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Tenuta Luce
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0201615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 100/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.