



## 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 Zelbrieren 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

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Brunello Luce**

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta Luce

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