



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Der legendäre Kultwein von Frescobaldi

Beschreibung:

Die Familie Frescobaldi pflegt seit 800 Jahren die Tradition des Weinanbaus in der Toskana. In den sanften Hügeln von Montalcino gedeihen Sangiovese- und Merlot-Trauben aufs Schönste. Der Erstwein Luce ist ein weltweit gesuchter Supertoskaner. Zusammen mit Mondavis Know-How hat hier Frescobaldi einen toskanischen Kultwein erschaffen, der die Region in neue Sphären erhebt.

Aromenprofil:

Konzentriertes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein raffiniertes Bouquet, das sich nach und nach aufbaut: süsse Himbeeren, Preiselbeeren und Pflaumen im Wechselspiel mit zarten Vanille-Aromen und Milkschokolade, auch etwas Cassis, viel Wärme ausdrückend. Am Gaumen viel Dichte und Crèmigkeit zeigend, immer explosiver werdend, die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert; über die Mitte hinaus noch etwas Grip zeigend, was ein grossartiges Lagerpotenzial für diesen Supertoskaner verspricht; die sprichwörtliche Luce-Eleganz führt in den anhaltenden, leicht mineralischen Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Tenuta Luce
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	50% Merlot, 50% Sangiovese
Artikelnummer:	0424123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	50% Merlot, 50% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.