


# Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Stark limitierter Brunello vom Luce-Weingut

**Beschreibung:**
Der Königswein der Toskana, der Brunello, findet in Luce einen besonders würdigen und finessenreicher Vertreter. Mitten im Brunello-Gebiet gelegen, bewirtschaftet die Familie Frescobaldi auf rund 11 Hektar bester Rebflächen das Traubengut für den Luce Brunello. Auffallend und spektakulär ist das Etikett – ein richtiger Hingucker.

**Aromenprofil:**
Rubinrote Robe, mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine einladende und offene Nase nach gut gereiften Pflaumen, Preiselbeeren und Hagebuttengelee, die sie nach und nach im Glas entwickelt, ergänzt durch eine sanfte Würze nach Liebstöckel und Lebkuchengewürzen, auch 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 und eine passende Frische; sehr langer und charakterstarker Abgang.

**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.

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

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Italien |
| **Subregion:** | Montalcino |
| **Produzent:** | Tenuta Luce |
| **Ausbau:** | 24 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 15.0% |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2037 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Sangiovese |
| **Artikelnummer:** | 0201616 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Italien |
| **Ratings:** | James Suckling 98/100, Decanter 95/100, Falstaff 97/100, Score 19.5/20, Vinum 18,5/20, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Sangiovese |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2037 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 24 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 15.0% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch