

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:
Rubinfarben, granatrote Einschlüsse. Eine einladende und offene Nase nach gut gereiften Pflaumen, kleine Erdbeeren und Hagebuttengelée, die sie nach und nach im Glas entwickelt, ergänzt durch eine sanfte Würze 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, ein fantastisches Lagerpotenzial aufzeigend; langer und sehr dynamischer Abgang mit viel Frische.

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:	0201617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Score 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