



Luce

Toscana IGT, Luce della Vite

Der 20. Jahrgang der Italien-Ikone

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.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine mächtige und tiefgründige Nase nach reifen Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, aber auch Gewürznelke und Lakritze. Sehr konzentriert und druckvoll nimmt der Gaumen die Aromen der Nase auf, hinzu gesellen sich schwarze Schokolade und geröstete Mandeln, auch eine Spur Zedernholz; ein ausgesprochen kräftiger Körper mit reifen Gerbstoffen, der ein fantastisches Lagerpotenzial erahnen lässt; leicht balsamische Abgangsnote.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Luce della Vite
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0424112

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Luce della Vite

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.