



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Limitierte Jubiläumsausstattung

Beschreibung:

Ein lang gehegter Traum wurde im letzten Jahr zur Realität. In Montalcino eröffnete die Tenuta Luce ein Boutique-Weingut, das neue Massstäbe für die ganze Region setzt. Zur Feier des 25. Jahrgangs Luce erhält der Supertuscan aus dem Brunello-Gebiet eine ganz besondere Jubiläumsetikette – ein echtes Sammlerstück. Feiern Sie mit! Und fragen Sie unbedingt auch nach den seltenen Grossflaschen aus diesem besonderen Jahrgang.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatrote Akzente. Ein vielschichtiges Aromenspektrum offenbart sich in der offenen Nase: Himbeeren und Pflaumen, geröstete Mandeln, eine Spur Sandelholz, aber auch Milkschokolade und etwas Mokka. Viel Eleganz und eine aussergewöhnliche Intensität am Gaumen, von straffer und dichter Textur; nebst den fruchtigen Aromen auch eine angenehme Würze; die geschliffenen Tannine verleihen dem Luce eine zauberhafte Struktur; elegant und langanhaltend im toskanisch frischen Abgang.

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 Toscana
Produzent:	Tenuta Luce
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0424117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.