



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Frescobaldi Leuchtturm mit Höchstbewertung

Beschreibung:

Es sind zwei Komponenten, die bei diesem großen Supertoskaner der Familie Frescobaldi zusammenfinden: Einerseits die frische Sangiovese, Leitrebe der Toscana, andererseits die Merlot-Traube, die für Struktur und Samtigkeit sorgt. Gewachsen sind beide auf rund 350 Metern über dem Meeresspiegel im Brunellogebiet. Veredelt wird der Luce in französischen Barriques in der neuen Kellerei Tenuta Luce.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, nur leicht aufgehellter Rand. Ein Verbund von fruchtigen und röstartigen Aromen in der Nase, Pflaumen, Preiselbeergelée und Himbeeren, gepaart mit Caramel und Milkschokolade, auch etwas Baumnuss und Lebkuchenwürze. Eine konzentrierte Frucht am Gaumen, vielfältige Geschmackskomponenten nach roter Frucht und beerigen Noten, sehr straff und feingewoben, nach und nach zeigt sich auch die typisch toskanische Frische, abgerundet von Moccanoten und Vanille; ein stattliches Finale, das auch einige mineralische Komponenten zeigt.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toscana

Produzent: Tenuta Luce

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0424119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 99/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.