



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Frescobaldis Supertuscan aus dem Brunello

Beschreibung:

Einmal mehr: Trotz seines beachtlichen Lagerpotenzials gefällt der Luce immer auch schon ausgezeichnet in seiner Jugend.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, funkelnde Reflexe. Brombeergelée und Himbeeren in der bezaubernden Nase, ergänzt durch kräftige Röstaromen von Mocca und Caramel, auch eine Spur schwarzer Pfeffer. Geschmeidig und feintexturiert am Gaumen, rote und schwarze Frucht im passenden Zusammenspiel, unterlegt von feinen und reifen Gerbstoffen, eine angenehme Frische auch; im Abgang prächtige Vanillenoten und eine ausgezeichnete Länge.

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 Toskana

Produzent: Tenuta Luce

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0424120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): Sangiovese, Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2036
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.