



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Frescobaldi's Supertuscan aus dem Brunello

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 aufgehellter Rand. Ein raffiniertes Bouquet, das sich nach und nach aufbaut: süsse Himbeeren, Preiselbeeren und Pflaumen im Wechselspiel mit zarten Vanille-Aromen und Milkschokolade, auch etwas Cassis, viel Wärme ausdrückend. Am Gaumen viel Dichte und Crèmigkeit zeigend, immer explosiver werdend, die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert; über die Mitte hinaus noch etwas Grip zeigend, was ein grossartiges Lagerpotenzial für diesen Supertoskaner verspricht; die sprichwörtliche Luce-Eleganz führt in den anhaltenden, leicht mineralischen Abgang.

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: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0424121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.