



## Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Merlot und Sangiovese modern assembliert

### Beschreibung:

Mit dem Lucente ist der visionären Winzerfamilie Frescobaldi eine zeitgemässe Assemblage der Rebsorten Merlot und Sangiovese gelungen. Die Trauben stammen aus dem Herzen des Brunello-Anbaugebiets von einzigartigem Terroir mit hohem Schieferanteil. Nach zwölf Monaten Ausbau in Barriques präsentiert sich dieser toskanische Blend intensiv, weich und elegant. Robert Parker lobt den Lucente als «zeitgemässen und internationalen Wein mit elegantem italienischem Stil».

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Reflexe. Ein sehr ansprechendes Bouquet, das viel rote Frucht wie Pflaumen und Himbeeren, Baumnuss und Caramelnoten offenbart, dahinter auch einige Edelholznoten und etwas Salbei. Weicher Auftakt, abgelöst von einer frischfruchtigen Aromatik, rote Kirschen und Zwetschgen, auch Preiselbeerkonfitüre, dann Milkschokolade und einige pfeffrige Noten; die Tannine sind reif und gut eingebunden, vibrierendes, sehr toskanisches Finale.

### Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien               |
| <b>Subregion:</b>     | Diverse Toscana       |
| <b>Produzent:</b>     | Tenuta Luce           |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                 |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Sangiovese, Merlot    |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0593120               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Lucente

Toscana IGT  
Tenuta Luce

|                       |                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                     |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 93/100, Luca Maroni 94/100,<br>Score 18/20                                                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Sangiovese, Merlot                                                                                          |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030                                                                                              |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique                                                                                       |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen<br>Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur<br>von 15 bis 17°C. |