



Lux Vitis

Toscana IGT, Tenuta Luce

Eine besondere Interpretation des Weingutes Luce

Beschreibung:

Der Lux Vitis stammt von einem Weinberg mit Cabernet Sauvignon Trauben, der in Montalcino 2004 auf sandigem Mischboden angelegt wurde. Mit dem Lux Vitis wollte man einen Wein produzieren, der das Terroir des Weinguts Tenuta Luce über die Cabernet Sauvignon Traube widerspiegelt. Um den Charakter zu bereichern, wurde einen kleinen Teil Sangiovese hinzugefügt.

Aromenprofil:

Kraftvolles Rubinrot, violette Akzente. Ein Bouquet gleich dem Eingang zum Paradies: Himbeergelee, rote Pflaumen, feinste Vanillenoten und der Duft von Kakao, schliesslich ein Hauch von Unterholz. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer Fruchtexplosion, die gleichermassen Konzentration und Eleganz offenbart, wiederum rotfruchtig geprägt, begleitet von kräftigen Röstaromen, die an Mokka und Schokolade erinnern, sehr fein texturiert und immer wieder neue Aromen offenbarend; sehr langes, konzentriertes Finale, das ein langes, ja sehr langes Lagerpotenzial verspricht.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Tenuta Luce
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Artikelnummer:	0974116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lux Vitis

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.