



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.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein sehr toskanisch anmutendes Nasenbild mit vielfältiger Aromatik: Himbeeren und Preiselbeeren, blumige Noten, geröstete Haselnüsse und Milkschokolade. Am Gaumen viel Explosivität zeigend, nun auch Pflaumen und Brombeeren, Vanille und Mokkanoten, sehr fein gewoben und ausgesprochen druckvoll, Eleganz und Konzentration gleichermaßen zeigend; die Gerbstoffe sind reif und zeigen noch etwas Grip, sehr langes, dynamisches Finale. Es empfiehlt sich, den Lux Vitis ein paar Stunden vor dem Genuss zu öffnen.

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.

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: Montalcino

Produzent: Tenuta Luce

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Artikelnummer: 0974119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lux Vitis

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
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.