



## 2014 Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Brunello aus bestem Hause

### Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbener Rand. Eine sehr aristokratische, Brunello-typische Nase mit Aromen von reifer Pflaumenfrucht, Walderdbeeren und etwas Zimtstange, dahinter Milkschokolade, Kakao und dezentes Vanille. Am Gaumen viel wunderbar entwickelte rote Frucht, die sich explosiv freisetzt und durch passende Röstaromen komplettiert wird; sehr fein abgestimmte Tannine, insgesamt ein komplexes Bild dieses Toskaners vermittelnd; eine zarte Mineralik im lange nachklingenden Finale. Für jetzt und später.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	Luce - Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19.5/20, Veronelli 94/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0201614

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello Luce**

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta Luce

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19.5/20, Veronelli 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.