



2016 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Supertoskaner aus dem Brunello-Gebiet

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:

Intensives Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Sehr intensive Nase, an Himbeeren und Sauerkirschen erinnernd, auch Vanille und süßes Caramel. Eine sehr einnehmende Aromatik mit viel rotbeeriger Frucht, aber auch gerösteten Haselnüssen und feinen Toasting

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

Region: Toskana

Subregion: Diverse Toskana

Produzent: Tenuta Luce

Bewertung(en): James Suckling 96/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Decanter 95/100, Score 19/20, Veronelli 95/100, Wine Spectator 94/100

24 Monate im Barrique

Ausbau: Traditionell

Weinbau: 15.0 %

Alkoholgehalt: Jetzt bis 2031

Trinkreife: Sangiovese, Merlot

Rebsorte(n): 0424116

Artikelnummer:

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 96/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Decanter 95/100, Score 19/20, Veronelli 95/100, Wine Spectator 94/100
Rebsorte(n): Sangiovese, Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.