



## 2017 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Limitierte Jubiläumsausstattung

### Beschreibung:

Ein lang gehegter Traum wurde im letzten Jahr zur Realität. In Montalcino eröffnete die Tenuta Luce ein Boutique-Weingut, das neue Massstäbe für die ganze Region setzt. Zur Feier des 25. Jahrgangs Luce erhält der Supertuscan aus dem Brunello-Gebiet eine ganz besondere Jubiläumsetikette – ein echtes Sammlerstück. Feiern Sie mit! Und fragen Sie unbedingt auch nach den seltenen Grossflaschen aus diesem besonderen Jahrgang.

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatrote Akzente. Ein vielschichtiges Aromenspektrum offenbart sich in der offenen Nase: Himbeeren und Pflaumen, geröstete Mandeln, eine Spur Sandelholz, aber auch Milkschokolade und etwas Mokka. Viel Eleganz und eine aussergewöhnliche Intensität am Gaumen, von straffer und dichter Textur; nebst den fruchtigen Aromen auch eine angenehme Würze; die geschliffenen Tannine verleihen dem Luce eine zauberhafte Struktur; elegant und langanhaltend im toskanisch frischen Abgang.

### 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>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toscana
<b>Produzent:</b>	Tenuta Luce
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 97/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0424117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Luce**

Toscana IGT  
Tenuta Luce

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 97/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.