



## 2018 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Toskanische Winzerkunst von der TenutaLuce

### Beschreibung:

Mit dem Lucente ist der visionären Winzerfamilie Frescobaldi eine zeitgemässe Assemblage der Rebsorten Merlot und Sangiovese gelungen. Die Trauben stammen aus dem Herzen des Brunello- Anbaugebiets von einzigartigem Terroir mit hohem Schieferanteil. Nach 12 Monaten Ausbau in Barriquen präsentiert sich dieser toskanische Blend intensiv, weich und elegant.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Rubin, granatfarbene Nuancen. Ausdrucksstarkes Bouquet nach Pflaumen, schwarzen Kirschen, Cassis und einigen balsamischen Noten, schliesslich auch Malz und Caramel. Der Gaumen überzeugt durch seine prächtige Dichte und Samtigkeit, rote und schwarzbeerige Frucht, wunderbar abgestimmt mit den röstartigen Noten, viel Saftigkeit vermittelnd; reife Gerbstoffe im anhaltenden, sehr engergeladenen Finale.

### Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toscana
<b>Produzent:</b>	Tenuta Luce
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0593118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Lucente**

Toscana IGT  
Tenuta Luce

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** Merlot, Sangiovese  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.