



2016 Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Stark limitierter Brunello vom Luce-Weingut

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine einladende und offene Nase nach gut gereiften Pflaumen, Preiselbeeren und Hagebuttengelee, die sie nach und nach im Glas entwickelt, ergänzt durch eine sanfte Würze nach Liebstockel und Lebkuchengewürzen, auch röstartige Komponenten. Eine ungemein elegante Sangiovese-Frucht offenbart sich am Gaumen, getragen von Aromen nach Himbeeren und roten Johannisbeeren, fein strukturiert und explosiv zugleich, viel Tiefe zeigend; die feinwürzigen Noten werden unterstützt durch Caramelnoten und Vanille und eine passende Frische; sehr langer und charakterstarker 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.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Luce - Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Wine Spectator 96/100, Decanter 95/100, Falstaff 97/100
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0201616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Wine Spectator 96/100, Decanter 95/100, Falstaff 97/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in 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.