2018 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Kultwein aus dem Boutiqueweingut

Beschreibung:
Die Toskaner Familie Frescobaldi träumte lange davon, einen Merlot mit der Struktur und Eleganz des Sangiovese zu komponieren. Das warme Brunello-Gebiet stellte sich dafür als geradezu ideal heraus. Seit 2018 wird der Luce in einer eigenen Kellerei produziert – die Produktion ist limitiert, die Nachfrage steigend. James Suckling meint zum neuen Jahrgang 2018: «Einer der besten, den ich je degustiert habe.»

Degustationsnotiz:
Intensiv rubinrote Robe bis zum Rand. Ein breites Aromenspektrum im Bouquet: reife Himbeeren Johannisbeeren und Würznoten im Einklang mit feinsten Vanillenoten und Milchschokolade, auch eine Spur Mokka. Tiefgründig und dicht am Gaumen, nun auch balsamische Noten und etwas Zedernholz; hervorragend strukturiert, ausgesprochen feine Gerbstoffe; nicht nachlassend in der von kräftigen Röstaromen geprägten Aromatik bis ins langanhaltende, leicht frische Finale. Eine sichere Bank!

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 97/100, Decanter 94/100, Score 19/20
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0424118

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch