



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 Milkschokolade, 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:

Toscana

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Tenuta Luce

Bewertung(en):

James Suckling 97/100, Score 19/20, Decanter 94/100

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

Sangiovese, Merlot

Artikelnummer:

0424118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 19/20, Decanter 94/100
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.