



2020 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Merlot und Sangiovese modern assembliert

Beschreibung:

Lucente bedeutet leuchtend, strahlend, das Symbol der Sonne mit den zwölf züngelnden Flammenstrahlen befindet sich in der Toskana vielerorts an Fassaden und Torbögen. Kein Wunder, das die Familie Frescobaldi den Namen Tenuta Luce für ein weiteres Weingut in Montalcino verwendet. Das Licht lässt die Reben wachsen und verleiht dem Wein seine Kraft. Eine wunderbare Assemblage aus den Rebsorten Merlot und Sangiovese.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Reflexe. Ein sehr ansprechendes Bouquet, das viel rote Frucht wie Pflaumen und Himbeeren, Baumnuss und Caramelnoten offenbart, dahinter auch einige Edelholznoten und etwas Salbei. Weicher Auftakt, abgelöst von einer frischfruchtigen Aromatik, rote Kirschen und Zwetschgen, auch Preiselbeerkonfitüre, dann Milchschokolade und einige pfeffrige Noten; die Tannine sind reif und gut eingebunden, vibrierendes, sehr toskanisches 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.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Tenuta Luce
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Artikelnummer:	0593120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.