2020 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Merlot und Sangiovese modern assembliert

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 zwölf Monaten Ausbau in Barriques präsentiert sich dieser toskanische Blend intensiv, weich und elegant. Robert Parker lobt den Lucente als «zeitgemässen und internationalen Wein mit elegantem italienischem Stil».
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 Grillspiessen, 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:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Tenuta Luce
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Luca Maroni 94/100, 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):	James Suckling 93/100, Luca Maroni 94/100, 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.

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