



2019 Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Stark limitierter Brunello vom Luce-Weingut

Beschreibung:

Der Königswein der Toskana, der Brunello, findet auf Luce einen besonders würdigen und finessenreicher Vertreter. Mitten im Brunello Gebiet gelegen, bewirtschaftet die Familie Frescobaldi auf rund 11 Hektar bester Rebflächen das Traubengut für den Luce Brunello. Auffallend und spektakulär ist das Etikett, das ein richtiger Hingucker ist.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, etwas aufgehellter Rand. Eine einladende und offene Nase nach gut gereiften Pflaumen und Preiselbeeren, die sie nach und nach im Glas entwickelt, ergänzt durch eine sanfte Würze, auch etwas Orangenschale ist auszumachen. 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 mit einigen balsamischen Noten.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Tenuta Luce
Bewertung(en):	Falstaff 99/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0201619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 99/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im 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.