



2013 Luce

Luce della Vite, New single box

Supertoskaner mit Bestnoten

Beschreibung:

Die Familie Frescobaldi pflegt seit 800 Jahren die Tradition des Weinanbaus in der Toskana. In den sanften Hügeln von Montalcino gedeihen Sangiovese- und Merlot-Trauben aufs Schönste. Der Erstwein Luce ist ein weltweit gesuchter Supertoskaner. Zusammen mit Mondavis Know-How hat hier Frescobaldi einen toskanischen Kultwein erschaffen, der die Region in neue Sphären erhebt.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatrote Akzente. Ein enormes Aromenspektrum offenbart sich in der offenen Nase: Himbeeren und Pflaumen, geröstete Mandeln, eine Spur Sandelholz, aber auch Milkschokolade und etwas Tabak. Viel Eleganz und eine aussergewöhnliche Intensität am Gaumen, von straffer und dichter Textur; nebst den fruchtigen Aromen auch eine angenehme Würze; die geschliffenen Tannine verleihen dem Luce eine griffige Struktur; von stattlicher Abgangslänge. Traumhaft.

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:	Luce - Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Artikelnummer:	0424113

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Luce della Vite
New single box

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100
Rebsorte(n):	Merlot, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.