



## 2022 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Der legendäre Kultwein von Frescobaldi

### **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:**

Konzentriertes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein raffiniertes Bouquet, das sich nach und nach aufbaut: süsse Himbeeren, Preiselbeeren und Pflaumen im Wechselspiel mit zarten Vanille-Aromen und Milkschokolade, auch etwas Cassis, viel Wärme ausdrückend. Am Gaumen viel Dichte und Crémigkeit zeigend, immer explosiver werdend, die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert; über die Mitte hinaus noch etwas Grip zeigend, was ein grossartiges Lagerpotenzial für diesen Supertoskaner verspricht; die sprichwörtliche Luce-Eleganz führt in den anhaltenden, leicht mineralischen Abgang.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toscana
<b>Produzent:</b>	Tenuta Luce
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0424122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Luce**

Toscana IGT  
Tenuta Luce

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.