



2015 Luce

Toscana IGT, Luce della Vite

Kultwein vom neuen Weingut Luce

Beschreibung:

Ein lang gehegter Traum wurde in diesem Jahr zur Realität. In Montalcino eröffnete die Tenuta Luce, ein Boutique-Weingut, das für die Region neue Massstäbe setzt. Lamberto Frescobaldi, der Präsident des gleichnamigen Familienunternehmens ist stolz, die 700 Jahre andauernde Tradition erfolgreich weiterzuführen.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot. Ein köstliches Bouquet, das sich nach und nach aufbaut: süsse Himbeeren, Kirschen und Pflaumen im Wechselspiel mit zarten Vanille-Aromen und Milkschokolade, viel Wärme ausdrückend. Am Gaumen viel Dichte zeigend, die Aromen der Nase bestätigen sich, 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, filigranen 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.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toscana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Tenuta Luce
Bewertung(en):	James Suckling 100/100, Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Merlot
Artikelnummer:	0424115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Luce della Vite

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 100/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.