



2014 Luce

Toscana IGT, Luce della Vite

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:

Intensiv rubinrote Robe, leicht aufgehellter Rand. Ein breites Aromenspektrum, das eine subtile Eleganz ausdrückt: reife Himbeeren, Sauerkirschen und etwas Muskatnuss, dann Bourbon-Vanille und eine Spur Wildleder. Tiefgründig und dicht am Gaumen, wiederum ausgesprochen elegant und gradlinig, nun auch balsamische Noten und viel reife, rote Frucht; hervorragend strukturiert, reife Tannine; nicht nachlassend in der Aromatik bis ins langanhaltende, leicht mineralische Finale von perfektem Trinkfluss. Eine sichere Bank!

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 Toskana |
| Produzent: | Tenuta Luce |
| Bewertung(en): | James Suckling 96/100, Score 19/20 |
| Ausbau: | 24 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Rebsorte(n): | Merlot, Sangiovese |
| Artikelnummer: | 0424114 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Luce della Vite

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | James Suckling 96/100, Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | Merlot, Sangiovese |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 24 Monate im 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. |