



2012 Lucente La Vite

Toscana IGT, Luce della Vite

92 Punkte von James Suckling

Descrizione del vino:

Leuchtender Ausdruck von hoher Zugänglichkeit, Weichheit und Frucht. Die Trauben stammen von denselben Weinbergen im Südwesten von Montalcino, die auch das Lesegut für die Weinikone Luce liefern.

Nota di degustazione:

Rubinrot, violette Reflexe. Sein intensives Bouquet entfaltet schöne Noten nach saftigen Kirschen, Pflaumen, aber auch Gewürznelke, Lakritze und etwas Flieder. Intensiver Auftakt mit ausgeprägten Fruchtnoten, die angenehme Säure verleiht im Frische und balanciert die Struktur gut aus, nach und nach auch angenehme Röstaromen nach Caramel und Kakaonoten, auch eine Spur Vanille; langanhaltender Abgang.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Produttore:	Tenuta Luce
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 17/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Sangiovese
Numero di articolo:	0593112

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lucente La Vite

Toscana IGT
Luce della Vite

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.