2006 Luce Toscana IGT

Luce della Vite

Einer der allerbesten Italiener!

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
Dichtes Purpur, nur leicht aufgehellter Rand. Enorm vielschichtiges Bouquet nach reifen Zwetschgen, Heidelbeeren und Korinthen, gepaart mit delikaten Noten nach gerösteten Haselnüssen und Bourbon-Vanille. Grossartige Gaumenaromatik mit viel blauer und schwarzer Beerenfrucht, Brombeeren, auch etwas Backpflaumen, phantastische Noten nach feinsten Pralinen und Kakao, wiederum ein Hauch Vanille, unglaublich facettenreich; eleganter Körper, enorm samtene Tannine; unheimlich langes Finale, das ein grossartiges Lagerpotenzial aufzeigt.
Abbinamenti:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.
Consigli per il consumo:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Tenuta Luce
Valutazioni:	Score 20/20, Wine Spectator 94/100
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Numero di articolo:	0424106

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Luce Toscana IGT

Luce della Vite

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 20/20, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2023
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch