



## 2015 Luce

Toscana IGT, Luce della Vite

Kultwein vom neuen Weingut Luce

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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.

### 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.

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                              |
| <b>Regione:</b>             | Toscana                             |
| <b>Sottoregione:</b>        | Divers Toscane                      |
| <b>Produttore:</b>          | Tenuta Luce                         |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 100/100, Score 19/20 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 24 Monate im Barrique               |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                        |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 15.0 %                              |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2030                      |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 50% Sangiovese, 50% Merlot          |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0424115                             |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Luce**

Toscana IGT  
Luce della Vite

|                             |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Italia                                                                                                                                                |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 100/100, Score 19/20                                                                                                                   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 50% Sangiovese, 50% Merlot                                                                                                                            |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2030                                                                                                                                        |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                                                                                          |
| <b>Vinificazione:</b>       | 24 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 15.0 %                                                                                                                                                |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |