



2015 Lucente

Toscana IGT, Luce della Vite

Aus dem Herzen der Toskana

Descrizione del vino:

Lucente bedeutet leuchtend, strahlend, das Symbol der Sonne mit den zwölf züngelnden Flammenstrahlen befindet sich in der Toskana vielerorts an Fassaden und Torbögen. Kein Wunder, das die Familie Frescobaldi den Namen Luce für ein weiteres Weingut in Montalcino verwendet. Das Licht lässt die Reben wachsen und verleiht dem Wein seine Kraft. Eine wunderbare Assemblage aus den Rebsorten Merlot und Sangiovese, verdient von James Suckling mit hohen 93/100 Punkten bewertet.

Nota di degustazione:

Rubinfarben, violette Akzente. Ein wunderbar komponiertes Bouquet, das Aromen von roten und schwarzen Früchten beinhaltet, Himbeeren und Heidelbeergelee, auch feinste Bourbon-Vanille und ein Hauch von Crème caramel, schliesslich etwas Süssholz. Ein eleganter Auftakt, der abgelöst wird von einer temperamentvollen Aromatik, die an Sauerkirschen und rote Johannisbeeren erinnert, dazu gesellen sich komplexe Röstaromen und eine passende Frischenote; die Tannine sind reif und gekonnt eingebunden, zum Schluss treten wieder feine Vanille-Aromen zu Tage. Schönes Lagerpotenzial!

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, 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
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Tenuta Luce
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Numero di articolo:	0593115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Luce della Vite

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.